

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Vosne-Romanée 1^{er} Cru *Les Suchots*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marnes argileuses - calcaire

APPELLATION: Appellation du vignoble de la Côte de Nuits, Vosne-Romanée est considéré comme «la perle de la Côte». Encrée au coeur d'un écrin de grands crus, Vosne-Romanée produit des vins élégants et brillants.

Le Saviez-Vous ?

Le climat 1^{er} Cru «Les Suchots» est entouré des plus grands crus de la Côte tels que la Romanée-Saint-Vivant et le Clos-Saint-Denis. Leur sol très similaire leur confère de nombreux points communs.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération pré-fermentaire. La vinification se fait en cuve ouverte

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

Une robe grenat intense et profonde.

Le nez est intense en fruits noirs avec des notes d'épices, de vanille, de caramel et de confiture de cassis.

La bouche est structurée, avec des tanins éléphants, une belle longueur et une finale longue tout en puissance et en élégance.

ACCORDS METS ET VINS: La puissance et l'élégance de ce vin ravira les viandes fortes en fibres telles que les volailles rôties, l'agneau rôti ou les gibiers à plumes. Le Vosne-Romanée 1^{er} Cru *Les Suchots* accompagne aussi très bien une belle pièce de bœuf ou un foie gras poêlé. Pour les fromages, privilégiez ceux aux saveurs intenses comme l'Époisses ou le Cîteaux.

TEMPERATURE DE SERVICE: À consommer entre 15°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: 15 ans et plus

