

Depuis 1994, le Domaine Aegerter, s'est bâti à force de volonté et de passion sur plus de 10ha. Paul continue le développement du Domaine. Paul et son équipe vinifient et élèvent près de 40 hectares dans la plus part des Appellations Bourguignonnes.

Un amour des traditions et une attirance vers l'innovation se mélangent dans nos vins et vous transportent en Bourgogne.

Notre signature : des vins précis, élégant et frais.

BOURGOGNE ROSÉ *Made In Burgundy* | 2018 ***Les Vins du Domaine***



LES VINS DU DOMAINE

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul ont constitué un domaine réparti sur de belles appellations phares bourguignonnes. Les 10 hectares de vignes en propriété permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectares seulement.

LE CÉPAGE

100% Pinot Noir

LE TERROIR

Appellation régionale, ce Bourgogne Rosé est issu des vignes en propriété situées en Hautes-Côtes de Nuits plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.

L'ÉLABORATION

Après la vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en cuve inox. Elevage de 30% en demi-muit pendant 5 mois.

LA DÉGUSTATION

Une robe d'un rosé intense avec des reflets dorés. Un nez gourmand aux notes de fruits rouges et une pointe lactée. La bouche est délicate, toute en équilibre avec une belle fraîcheur et une superbe finale acidulée.

LES ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Rosé se mariera parfaitement avec des viandes blanches, des poissons fins comme le Sandre, une belle salade de légumes ou encore avec un fromage de chèvre frais.

À consommer de préférence entre 8°et 10°c.