

« Made In Burgundy » dans sa version rosé... - Paris Côte d'Azur

Ce Bourgogne Rosé en appellation régionale, est issu des vignes en propriété situées en Hautes-Côtes de Nuits plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude, à Chorey et à Savigny.]



Depuis 30 ans, Jean-Luc et Paul Aegerter, père et fils, ont constitué un domaine réparti sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 10 hectares de vignes en propriété leur 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 ce qui garantit un produit de grande qualité. Jean-Luc Aegerter, disparu en 2017, Paul continue le développement du Domaine. Avec son équipe il vinifie et élève 40 autres hectares dans la plus part des Appellations Bourguignonnes. Tous produisent des vins précis, élégant et frais.

Ce rosé appellation Bourgogne contrôlée 2018, est un 100% Pinot Noir. Après la vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 mois - 12° d'alcool.

Sa robe est délicate avec des reflets or, brillante, limpide, éclatante. Son nez développe de très jolis fruits rouges, fraises des bois. En bouche, ce Bourgogne rosé offre toute la finesse et surtout la tension d'un joli Bourgogne, une très belle fraîcheur. Sa dégustation se mariera parfaitement avec des viandes blanches, des poissons fins, une belle salade de légumes ou encore avec un fromage de chèvre frais. À consommer de préférence entre 8° et 10°c. La version en rouge est tout aussi digne d'intérêt