DOMAINE AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR
- RENTE DE GIRON -



étiquettes aléatoires des symboles forts de la ville de dijon

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
En 2017, Paul Aegerter répond à un appel d'offre de Dijon, et en 2019 le Domaine plante ses premières vignes, redonnant vie aux vignobles historiques des Grands Ducs de Bourgogne. Le lieu-dit La Rente de Giron, à l'ouest de Dijon, s'étend de 356 à 387 m (moyenne : 369 m). Ses coteaux, plantés à parts égales en Chardonnay et Pinot Noir, sont exposés Est-Sud-Est. Le terroir se compose de deux entités géologiques : calcaires de l'Oolithe Ferrugineuse en bas, marnes crème avec intercalations calcaires en haut.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
La récolte se fait à la main, les grappes sont triées sur ceps et au chai puis égrappées à 100%. Elles sont ensuite placées en cuve inox pour la vinification. L'élevage se fait en fûts neufs et en fûts de 2 et 3 vins pendant 9 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Robe dense, nez de framboise fraîche et notes poivrées. Bouche équilibrée, belle structure tannique et beaux amers. Un vin net et harmonieux.

ACCORDS METS & VINS
Servir légèrement rafraichi (14-15°C) avec une volaille rôtie, un magret de canard rosé ou un risotto aux champignons. À l'apéritif avec un jambon persillé de Bourgogne, et sublimera un brillat-savarin.

POTENTIEL DE GARDE
2 à 5 ans

DOMAINE AEGERTER
49 rue henri challand
21700 Nuits-Saint-Georges - France
+33 (0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr
www.aegerter.fr