PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Appellation de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est produit à Gevrey-Chambertin. Exposées au levant, les vignes sont plantées entre 240 et 280 mètres d'altitude sur un sol limoneux avec éboulis caillouteux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après vendange et tri manuel, 70% sont égrappés et 30% en grappes entières, placés en cuve inox pour effectuer la fermentation alcoolique. L'élevage s'éffectue en fût neuf 20% et 80% en fût de 2 à 3 vins pendant 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie palette d'arômes : framboise, cassis, groseille, réglisse et épices. Au palais, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe. Les tanins sont parfaitement intégrés et la longueur en bouche est époustouflante.

ACCORDS METS & VINS

Gibier à poils (en sauce ou grllé) et ses pommes de terre salardaises, coq au vin, volailles laquées et fromages à croûte lavée.

POTENTIEL DE GARDE

Au moins 10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12°C et 14°C jeune et 15° et 16°C avec l'âge.

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