PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CLOS-DE-LA-ROCHE GRAND CRU



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Appellation Grand Cru située à Morey-Saint-Denis, Clos-de-la-Roche est l'un des 5 grands crus de la commune. La nature très calcaire et les gros blocs de pierre en sous-sol sur lequel sont plantées les vignes sont à l'origine du nom de ce climat Grand Cru.

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

Une palette aromatique assez fine : fruits rouges et noirs mûrs, notes de cacao, de café et de réglisse ainsi que des touches florales se dévoilent. Le vin est rond, soyeux, avec un volume délicat qui enrobe la bouche. Légère fraicheur qui vient soutenir le vin et apporter équilibre. Finale saline avec des tannins intenses.

ACCORDS METS & VINS

Poulet de Bresse rôti en cocotte avec cèpes, homard accompagné d'une compoté de fraises et oignons.

POTENTIEL DE GARDE

Au moins 15 à 20 ans. Si le vin est consommé avant 6-7 ans, un passage en carafe est recommandé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15° et 16°C.

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