PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CLOS VOUGEOT GRAND CRU



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Vignoble de 50 hectares sur un sol brun sur cailloutis calcaires et riche en argile et limon sur sa partie basse. Fondé par les moines l'abbaye de Cîteaux au XIIe siècle, il abrite aujourd'hui la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Ce climat de Grand Cru compte plus de 80 propriétaires.

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

Bouquet évoquant le printemps autour de la rose et la violette, s'y ajouteNT des notes de mûres, réglisse, framboises et truffes. Au palais, souverain, riche en sève et en moelleux, ce vin libère une grande finesse élégante, une plénitude charnue et une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

Magret de canard et ses champignons, gibier à plumes, côte de boeuf ainsi que des fromages à pâte molle (Langres, Cîteaux).

POTENTIEL DE GARDE

Vin de longue garde, entre 10 et 30 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12°C et 13°C jeune, entre 15°c et 16°C pour les vieux millésimes.

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