PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS
- RÉSERVE PERSONNELLE -



CÉPAGES
Pinot Noir et Gamay

TERROIR
La diversité de terroirs et de cépages procure à cette appellation une large palette de vins, fruités et friands.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
Vendanges manuelles. Une fois égrappés, les raisins sont placés en cuve inox pour la macération préfermentaire et la vinification et l'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION
D'une belle robe rubis, ce Bourgogne tendre et fruité offre, au nez, un bouquet de petits fruits rouges frais. En bouche, ses tanins sont ronds et le croquant des fruits domine.

ACCORDS METS & VINS
Ce vin accompagnera parfaitement des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur. Il pourra même accompagner des poissons.

POTENTIEL DE GARDE
3 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 12° et 14°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