PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU
- CRAIPILLOT -



CÉPAGES
Pinot Noir

TERROIR
Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus Gevrey-Chambertin occupent la partie haute de la Côte. Les sols sont profonds et riches en argile, de par leur situation, les vignes sont influencées par l'air froid de la Combe de Lavaux.

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'effectue en fût neuf 20% et 80% en fût de 2 à 3 vins pendant 14 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Robe rubis éclatante aux reflets grenat. Nez complexe et élégant mêlant fruits rouges mûrs, violette, et une touche de poivre noir. Bouche fine et équilibrée, aux tanins souples et soyeux, avec une finale persistante.

ACCORDS METS & VINS
Idéal avec un filet de veau aux morilles, un magret de canard rôti ou un fromage à pâte molle affiné.

POTENTIEL DE GARDE
À boire dans les 8 à 12 ans.

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