PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

GEVREY-CHAMBERTIN



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Sur un sol argilo-calcaire Gevrey-Chambertin, appellation village située sur la Côte de Nuits, produit exclusivement des vins rouges qui peuvent aussi être classés en 1er Cru ou 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 14 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Palette aromatique gourmande et fruitée sur du réglisse, des agrumes et des notes grillées légèrement toastées. En bouche, il est charmeur et soyeux avec une fraîcheur subtile et des tannins intenses mais délicats.

ACCORDS METS & VINS

Avec son profil complexe et concentré : filet de biche rosé avec un jus de gibier corsé infusé aux baies de cassis pour relever le caractère fruité ou encore un pigeon rôti accompagné de jus et d'asperges blanches.

POTENTIEL DE GARDE

12 ans et plus.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

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