PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MARANGES PREMIER CRU
- VIEILLES VIGNES -



CÉPAGES
Pinot Noir

TERROIR
L'appellation Maranges constitue le trait d'union entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. Situés sur des sols de marnes calcaires et argileux, les terroirs de Maranges se trouvent au sud de la Côte de Beaune et se rapprochent de ceux de Santenay.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
Les raisins sont égrappés puis placés en cuve inox pour la macération pré-fermentaire et la vinification. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Une palette aromatique gourmande de fruits noirs et rouges comme la mûre, la groseille, la framboise. Des nuances florales apportent une certaine finesse. La rondeur et l'équilibre le rendent délicieux, distingué. Finale fraîche avec des tannins fins mais intenses.

ACCORDS METS & VINS
Quasi de veau rôti au jus corsé avec des petits pois croquants, mignon de veau ou tajine.

POTENTIEL DE GARDE
Entre 3 et 4 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