DOMAINE AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LES-BEAUNE
- Les Bas Liards -



CÉPAGES
Pinot Noir

TERROIR
Entre les côteaux de Beaune et de Corton, Savigny-lès-Beaune s'étend sur près de 375ha. La parcelle se situe en bordure de rivière et ne souffre donc jamais du sec.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
La récolte se fait à la main, les grappes sont triées sur ceps et au chai puis égrappées, 10% de la récolte est gardée en grappes entières. Elles sont ensuite placées en cuve inox pour la vinification. L'élevage se fait en fûts neufs et anciens pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
C'est un Savigny-lès-Beaune croquant, généreux et aérien. Il dévoile un bouquet dominant de framboise-cassis. La finale est riche avec des tannins souples.

ACCORDS METS & VINS
Plateau d'antipasti italiens, marget de canard rosé ou encore hachis parmentier de canard.

POTENTIEL DE GARDE
10 à 20 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE
entre 15° et 17°C

DOMAINE AEGERTER
49 rue henri challand
21700 Nuits-Saint-Georges - France
+33 (0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr
www.aegerter.fr