PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Entre les coteaux de Beaune et la montagne de Corton, Savigny-lès-Beaune s'étend sur près de 375ha dont 142ha en premier cru, sur un sol calcaire et sablonneux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Une fois égrappés, les raisins sont placés en cuve inox pour la macération préfermentaire et la vinification. Puis l'élevage se fait en fûts de chêne dont 30 % neufs pendant 8 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez avec beaucoup de petits fruits rouges. Un vin de grande fraîcheur avec une finale en bouche plutôt riche et subtilement boisé.

ACCORDS METS & VINS

Oeufs en meurette, lasagnes d'aubergines, porc noir de Bigorre grillé et lapin à la moutarde. Côté fromages : morbie, gouda, fourme d'ambert.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15°c et 18°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