PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VOSNE-ROMANÉE



CÉPAGES

Pinot Noir

TERROIR

Vosne-Romanée produit les raisins les plus fins de Bourgogne grâce à sa géographie, son climat et son sol (marnes argileuses et calcaires). Symbolisant l'élégance absolue, elle est reconnue comme l'expression la plus sublime du Pinot Noir.

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

Nez intense sur des fruits noirs, sublimé par des notes de vanille et d'épices. La bouche est structurée, la puissance s'équilibre avec la finesse et la séduction, en partit grâce à des tannins soyeux. La finale est longue et soutenue, alliant charme et persistance.

ACCORDS METS & VINS

Boeuf bourguignon, côtelette de porc aux airelles, woks de légumes, risotto.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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