

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir.

De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

Les Grands Classiques

Des vins qui ont du style, des bouteilles qui ont du chic

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...

Reflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

NUITS-SAINT-GEORGES

Réserve Personnelle

Quelques mots sur l'appellation...

Appellation de la Côte de Nuits, le Nuits-Saint-Georges en Village ou Village 1^{er} Cru suivi ou non du climat d'origine produit principalement du rouge.



100% Pinot Noir



Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.



La robe pourpre, intense et tirant parfois sur le mauve d'une belle brillance offre un nez dense et racé marqué par des arômes de cassis et de myrtille rehaussés de notes boisées sur la jeunesse. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.



Outre les fromages à pâte molle et à croûte lavée (Epoisses, Langres ou Soumaintrain), les viandes goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier seront aussi des partenaires idéaux.



A servir à une température de 15 à 16 °C. Délicieux jeune, il présente un grand potentiel de garde : entre 10 et 15 ans.



2014 90 points Wine Enthusiast

