

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.

POMMARD 1^{er} Cru *Les Rugiens*

Quelques mots sur l'appellation...

Sur la Côte de Beaune, le Pommard est réputé pour la puissance de ses vins rouges uniquement. Exposées au levant et au midi, les vignes de premier cru sont plantées au milieu et en haut des coteaux sur des sols argilo-calcaires. «Les Rugiens» se situe parmi les 2 climats classés 1^{er} Cru les plus réputés au sein de l'appellation Pommard.



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.



D'un rubis pourpre intense, sa robe aux reflets mauves dévoilent des arômes de petits fruits (mûre, myrtille, groseille, noyau de cerise, prune mûre). Avec le temps des notes félines et sauvages apparaissent. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Une texture ronde, une structure délicate et affirmée ainsi qu'un joli fruité le caractérise au palais.



Ce Pommard 1^{er} Cru Les Rugiens s'accordera parfaitement avec des viandes puissantes comme les gibiers, pavés de bœuf, agneaux ou volailles en civet qui apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins. Il apprécie aussi la compagnie des fromages de caractère : époisses, langres, soumaintrain, comté.



A servir à une température de 14 à 16 °C. Délicieux jeune, il s'ouvrira pleinement avec les années (10 ans environ).



2014 92 points Wine Enthusiast