



AEGERTER JEAN-LUC &
PAUL

31,50\$

* Prix de détail suggéré

Jean-Luc Aegerter Hautes Côtes de Nuit Belle Canaille 2020

	Code produit	12876448
	Prix licencié	27.33\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.2

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Créateurs et développeurs, les Aegerter, un père et un fils, n'ont pas hérité d'un domaine; ils l'ont bâti ensemble, et chacun a apporté ses connaissances et ses envies.

Unis par une même passion de la nature en général et des vignes en particulier, Jean-Luc, le précurseur et Paul, le visionnaire, ont fait le choix de ce métier.

Ils ont débuté une histoire commune, ont fait évoluer leur savoir et bonifier leurs idées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge cerise avec des reflets brillants.

Un nez de fruits noirs avec une fine touche de lavande.

La bouche est souple avec des tanins équilibrés.

Ce Hautes-Côtes de Nuits s'accordera parfaitement avec un pâté en croute au foie gras ou encore un carré d'agneau grillé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Produit sur 20 communes, l'A.O.C. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits livre des vins relativement corsés, long en bouche et aux tanins harmonieux raconte le réputé sommelier Jacques Orhon. Tout à fait dans le ton, celui de la famille Aegerter se distingue par des arômes de cerise confite, de cuir, de cacao et de bois dans une bouche bien tendue.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
OENO

ÉLABORATION DU PRODUIT

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés et placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve. ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins.

L'élevage parcellaire donne lieu à un assemblage avant la mise en bouteille.

