



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires sur calcaires durs et éboulis



PRÉSENTATION

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne et depuis plus d'un siècle la maison Albert Bichot y est implantée en son centre. Si elle attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices chaque 3e dimanche de novembre, c'est aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. Appellation souvent moins connue que ces illustres voisins, elle offre pourtant de nombreux Premiers Crus réputés et très intéressants de par leur équilibre et leur diversité. "Les Aigrots" est un Premier Cru situé à l'ouest de la ville de Beaune, sur la partie supérieure du coteau. Il doit son nom à la présence de houx à cet endroit. En effet, en patois bourguignon, le mot "aigrot" était utilisé pour désigner le houx, cet arbuste épineux à baies rouges.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie. Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours. Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet délicat s'ouvre sur des arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) et d'épices évoluant vers des notes de sous-bois. La bouche, riche et charnue, est finement structurée par des tanins présents mais soyeux qui contribuent à une belle persistance.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce
Fromages moyennement corsés
Recette idéale : carré d'agneau au miel et au romarin

