



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « AUX PERDRIX » 2011

En 1996, Bertrand et Christiane Devillard ont repris l'exploitation du Domaine des Perdrix. Ce domaine de la Côte de Nuits possède 12 hectares dans les grands terroirs de Nuits-Saint-Georges et de Vosne-Romanée.

Près de 5 hectares sont des Nuits-Saint-Georges Premiers Crus dont le Premier Cru « Aux Perdrix », possédé en quasi-totalité (99%). La qualité de ses terroirs, la rigueur apportée aux façons culturales, à la vinification et à l'élevage valent au Domaine des Perdrix une notoriété et une image parmi les plus grandes des Grands Vins de Bourgogne

<u>Cépage</u>	100 % Pinot Noir
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte de Nuits
<u>Appellation</u>	Nuits-Saint-Georges Premier Cru
<u>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Millésime</u>	2011



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse. Premier Cru qui nous appartient en quasi-totalité (99%). Ce sont 3.45 ha de vignes situées au Sud du village de Nuits-Saint-Georges et exposées plein Est en pente douce. Un des plus beaux terroirs de l'Appellation.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont récoltés à la main en caisses percées, triés, égrappés et mis en cuve. La récolte est pigée pendant la fermentation alcoolique, sans remontage.

Les cuvaisons durent entre 15 et 20 jours puis les vins sont mis en fûts de chêne (60% fûts neufs), après un léger débourage, pour une période d'élevage de 15 mois.

La vinification et l'élevage sont soigneusement suivis par Robert Vernizeau, vinificateur talentueux.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Très belle robe grenat aux reflets violacés

Au nez, le vin est mûr et développe des arômes de fruits noirs et d'épices douces.

En bouche, le vin est ample et rond. Les tannins sont fermes et mûrs.

Belle persistance aromatique.

➤ **ACCORDS METS ET VIN**

Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2011 accompagnera parfaitement les viandes en sauce (boeuf bourguignon, coq au vin), les viandes rouges (côte de boeuf, gigot d'agneau), et les fromages forts.

➤ **SERVICE ET GARDE**

A déguster à une température idéale de 13-14° C ou à conserver de 8 à 10 ans.