

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

DOMAINE DES PERDRIX - MILLESIME 2005

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.

Cépage:	100 % Pinot Noir
Origine:	Bourgogne - France
Région:	Côte de Nuits
Catégorie :	Premier Cru
Appellation :	Nuits-Saint-Georges Premier Cru Contrôlée



VINIFICATION ET ELEVAGE

Les Raisins sont récoltés en caisse percée, 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, après léger débourage, pour une période d'élevage en fûts de chêne comprise entre 12 et 18 mois.

MILLESIME 2005

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2005** a une robe rouge - noire sombre et profonde aux reflets violacés et grenats.

Le Nez est riche et complexe avec des arômes de petits fruits noirs (myrtille, mûre..) et d'épices douces.

La bouche est ample, charnue et dense aux saveurs épicées, toastées et fruitées. Les tanins sont serrés, riches et mûrs.

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2005 du Domaine des Perdrix** peut se garder de 2 à 10 ans.

GASTRONOMIE

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2005 du Domaine des Perdrix** accompagnera parfaitement :

- Une viande en sauce (bœuf bourguignon, coq au vin...)
- Une viande rouge (côte de bœuf, gigot d'agneau ...)
- Fromages forts

Température idéale de dégustation: 13-14 °C

DOMAINES DEVILLARD – DOMAINE DES PERDRIX - RUE DES ECOLES – 21700 PREMEAUX-PRISSEY

Tel : 03 80 61 26 53 – Fax : 03 85 98 06 62