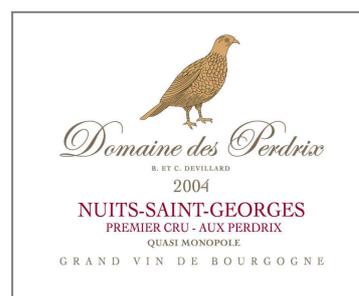


# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

## DOMAINE DES PERDRIX - MILLESIME 2004

*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.*

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



### 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 2004

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2004 du Domaine des Perdrix** a une très belle robe velours brillante. Le nez développe des notes boisées et poivrées et évolue sur des arômes de fruits rouges (framboise) La bouche est riche, dense, poudrée et exprime des saveurs de fruits secs. Ce vin est long, pur, équilibré et racé. La finale révèle une belle fraîcheur.

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2004 du Domaine des Perdrix** peut se garder de 2 à 10 ans.

### GASTRONOMIE

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2004 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