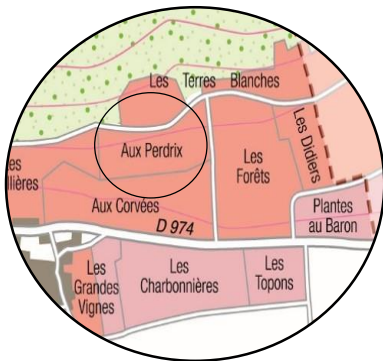


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2003



TERROIR

Le Premier Cru Aux Perdrix est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La parcelle est possédée en quasi-totalité (99%) soit en quasi-monopole. Le domaine des Perdrix est le seul producteur de ce terroir. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1955.

Surface totale : 3,4515 hectares (8,52 acres).

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. De forme convexe, la parcelle Aux Perdrix bénéficie d'une exposition privilégiée. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 15 à 18 mois.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Magnifique robe rouge noire, sombre et intense.

NEZ

Le nez est riche, puissant et complexe, avec des arômes vanillés, réglissés et toastés qui évoluent sur des notes de fruits noirs très mûrs.

BOUCHE

La bouche est structurée et charnue, avec des saveurs minérales, épicées et fumées, évoluant en finale sur des notes fruitées et salées. Les tanins sont profonds et riches.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2003 s'accordera à merveille sur des viandes rouges grillées ; les viandes en sauce et les plats exotiques comme un bobotie, un sauté de veau de Lisbonne et les fromages gras comme un Coulommiers ou un Délice de Pommard.





NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

2003

GRAND SUD MAG



« Emmené avec talent par la famille Devillard, le Domaine des Perdrix couvre 12 hectares répartis sur les plus prestigieuses appellations (Echezeaux, Vosne Romanée), considérées de la Bourgogne. Ce Nuits Saint Georges savoureux et velouté aux arômes de cacao grillé, de fruits noirs et d'épices s'apprécie sur une côte de boeuf ou un magret de canard au miel. »

Automne 2011



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD