

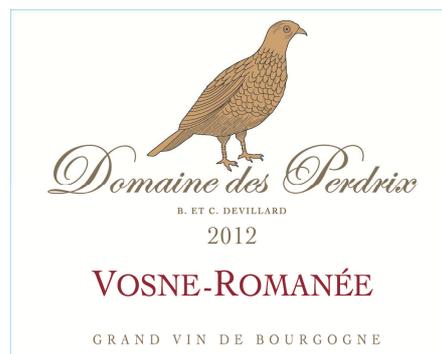


VOSNE-ROMANÉE 2012

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>	Vosne-Romanée
<u>Catégorie</u>	Village – 1.05ha
<u>Millésime</u>	2012



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire, à prédominance argileuse. Nous possédons 1.05 ha de vignes situées entre Vosne-Romanée et le Château du Clos Vougeot.

➤ **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 (40% de fûts neufs), après léger débourbage, pour une période d'élevage 16 mois. La vinification et l'élevage sont soigneusement suivis par Robert Vernizeau, vinificateur talentueux.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Le Vosne-Romanée 2012 a une belle robe grenat aux reflets violacés. Le nez est puissant avec de notes épicées et poivrées et des arômes de fruits à noyaux légèrement confits. En bouche, le vin est frais avec des notes minérales.

➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Vosne-Romanée 2012 accompagnera parfaitement les côtes de bœuf ou filets de bœuf, les magrets de canard au miel, ainsi que les fromages de chèvre frais.

➤ **SERVICE ET GARDE**

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