



---

## VOSNE ROMANEE 2008

---

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><u>Cépage</u></b>	<b>100 % Pinot Noir</b>
<b><u>Origine</u></b>	<b>Bourgogne – France</b>
<b><u>Région</u></b>	<b>Côte de Nuits</b>
<b><u>Catégorie</u></b>	<b>Village</b>
<b><u>Appellation</u></b>	<b>Vosne-Romanée Contrôlée</b>
<b><u>Millésime</u></b>	<b>2008</b>

### ➤ **Terroir**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

### ➤ **Vinification et élevage**

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 comprise entre 12 et 18 mois.

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

### ➤ **Caractéristiques**

Le Vosne Romanée 2008 a une belle robe rubis foncé.

Le nez est éclatant de fruits, cassis, fraise et les tanins sont fondus.

En bouche, le Vosne développe des arômes de réglisse et de chocolat.

NOTE : 16/20

### ➤ **Accompagnement**

Le Vosne Romanée 2008 accompagnera parfaitement les côtes de bœuf ou filets de bœuf, les magrets de canard au miel, ainsi que les fromages de chèvre frais.

### ➤ **Dégustation et conservation**

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