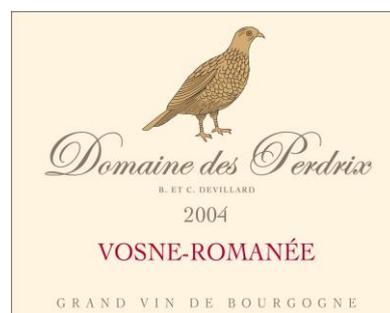


VOSNE ROMANEE DOMAINE DES PERDRIX

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.

Cépage: 100 % Pinot Noir
Origine: Bourgogne - France
Région: Côte de Nuits
Catégorie : Village
Appellation : Vosne-Romanée 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 débouillage, pour une période d'élevage en fûts de chêne comprise entre 12 et 18 mois.

MILLESIME 2004

Le **Vosne Romanée 2004 du Domaine des Perdrix** a une très belle robe velours sombre et limpide. Le nez développe des arômes de torréfaction, grillé, et salé évoluant sur des notes de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) Les tanins sont présents mais ronds et soyeux. La bouche est ferme et pleine.

Le **Vosne Romanée 2004 du Domaine des Perdrix** peut vieillir de 3 à 5 ans

GASTRONOMIE

Le **Vosne Romanée 2004 du Domaine des Perdrix** accompagnera parfaitement :

- Une côte de bœuf, filet de bœuf
- Un magret de canard au miel
- Fromage de chèvre frais

Température idéale de dégustation: 13-14 °C