

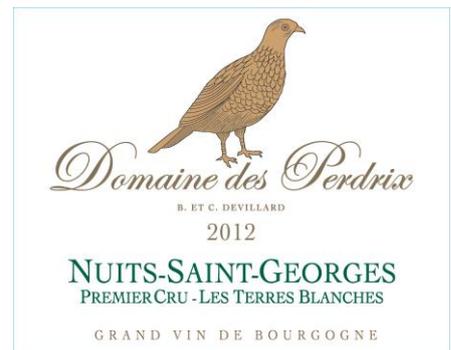


## NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « LES TERRES BLANCHES » 2012

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 % Chardonnay                |
| <u>Origine</u>     | Bourgogne – France              |
| <u>Région</u>      | Côte de Nuits                   |
| <u>Appellation</u> | Nuits-Saint-Georges Premier Cru |
| <u>Catégorie</u>   | Premier Cru                     |
| <u>Millésime</u>   | 2012                            |



### ➤ TERROIR

Argilo-calcaire à prédominance argileuse. Parcelle de 0.33 ha située juste au-dessus du Premier Cru « Aux Perdrix ». Nous sommes au Sud du village de Nuits-Saint-Georges et les vignes sont exposées plein Est en pente douce.

### ➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement en petites caisses. Les grappes sont ensuite mises entières dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation et l'élevage, suivis par Robert Vernizeau, se font pour 100% en fûts de chêne neufs dont 50 % en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Sommelière.

### ➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe aux reflets or verts

Au nez, le Nuits Saint Georges Premier Cru « Les Terres Blanches » 2012 développe des notes de fleurs blanches, de pain d'épices et d'écorces d'oranges. La bouche est salée, minérale et beurrée.

### ➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Nuits Saint Georges Premier Cru 'Les Terres Blanches' 2012 accompagnera parfaitement les plats où le poisson est mis en valeur comme un dos de sandre, une lotte accompagnée de gambas rôties ; ainsi que les fromages de caractère comme le Soumaintrain ou le Bleu d'Auvergne.

### ➤ SERVICE ET GARDE

Température idéale de dégustation 13-14°. A conserver et déguster dans 10 ans.