

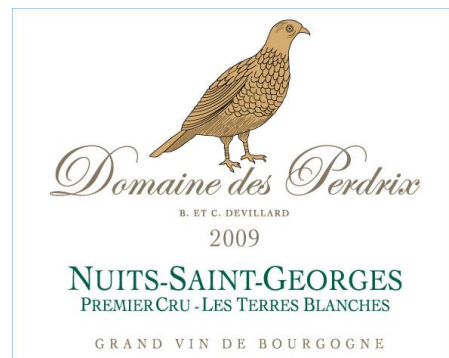


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « LES TERRES BLANCHES » 2009

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 « Les Terres Blanches »
<u>Catégorie</u>	Premier Cru – 0.33 hectares
<u>Millésime</u>	2009



➤ 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 or aux reflets verts. Le nez développe des arômes floraux, avec des notes de feuille de lierre, d'aubépine, beaucoup de fraîcheur. En bouche, le vin est frais, fin, frais et délicat. On retrouve des arômes de mine de crayon, des notes acidulées, citrons verts avec des touches de viennoiseries.

➤ ACCORS METS ET VINS

Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Les Terres Blanches » 2009 accompagnera parfaitement les crustacés nobles et les poissons en sauce, ainsi que les fromages « bleus ».

➤ SERVICE ET GARDE

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