



## NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « LES TERRES BLANCHES » 2007

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>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Appellation</u>	Nuits-Saint-Georges Premier Cru Contrôlée
<u>Millésime</u>	2007



### ➤ Vinification et élevage

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, avec bâtonnage des lies une fois par semaine.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Sommelière.

### ➤ Caractéristiques

Le Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Terres Blanches » 2007 a belle une robe or aux reflets verts, limpide et brillant.

Le nez développe des arômes de fleurs blanches, de fruits acidulés, citron, pamplemousse et présente une belle minéralité.

En bouche, le vin est frais et fruité, agrumes, notes mentholées, eucalyptus. L'acidité donne de la fraîcheur au vin, bon équilibre.

### ➤ Accompagnement

Le Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Terres Blanches » 2007 accompagnera parfaitement les crustacés nobles et les poissons en sauce, ainsi que les fromages « bleus ».

### ➤ Dégustation et conservation

Température idéale de dégustation 13-14°.

A conserver et déguster dans 10 ans.