

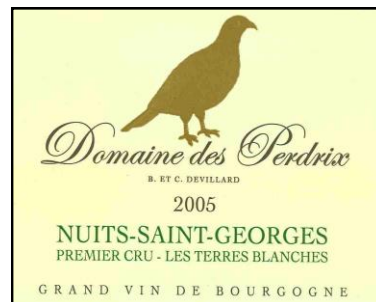


## NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « TERRES BLANCHES » 2005

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>	2005



### ➤ Terroir

Argilo-calcaire à prédominance argileuse. Parcelle de 0,33 hectares 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 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

Vin délicat, moins charnu et gras que le village, mais plus fin et long. Jeune vigne ayant très bien réussi dans le millésime.

### ➤ Accompagnement

Le Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Terres Blanches » 2005 accompagnera parfaitement les crustacés nobles et les poissons en sauce, ainsi que les fromages « bleus ».

### ➤ Dégustation et conservation

A déguster à une température idéale de 13-14° C ou à conserver de 4 à 5 ans.