

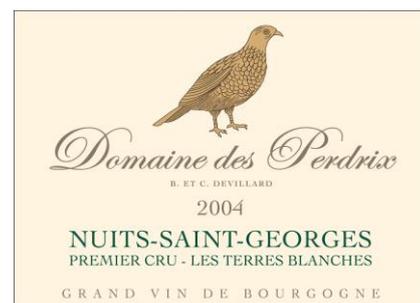
# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES

## 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.*

<b>Cépage:</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Origine:</b>	<b>Bourgogne – France</b>
<b>Région:</b>	<b>Côte de Nuits</b>
<b>Catégorie :</b>	<b>Premier Cru</b>
<b>Appellation :</b>	<b>Nuits-Saint-Georges premier Cru Contrôlée</b>



### 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 se font 70% en fûts de chêne neufs avec bâtonnage des lies une fois par semaine. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteille Bourgogne Sommelière

### MILLESIME 2004

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Terres blanches » 2004 du Domaine des Perdrix** a une robe jaune pâle brillante et limpide avec de légers reflets verts. Le nez minéral, révèle des notes mentholées et développe des arômes d'agrumes (citron vert), d'eucalyptus et de pierre à fusil. En bouche, on retrouve des notes minérales, salées et également des notes grillées apportées par l'élevage en fût de chêne (70% de fûts neufs). Ce vin frais et pur a une bonne structure.

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Terres blanches » 2004 du Domaine des Perdrix** peut se garder de 4 à 5 ans.

### GASTRONOMIE

Le **Nuits Saint Georges Premier Cru « Terres blanches » 2004 du Domaine des Perdrix** accompagnera parfaitement :

- Crustacés nobles
- Poissons en sauce
- Fromages « bleus »

Température idéale de dégustation: 13-14 °C

DOMAINES DEVILLARD – DOMAINE DES PERDRIX - RUE DES ECOLES – 21700 PREMEAUX-PRISSEY

Tel : 03 80 61 26 53 – Fax : 03 85 98 06 62