

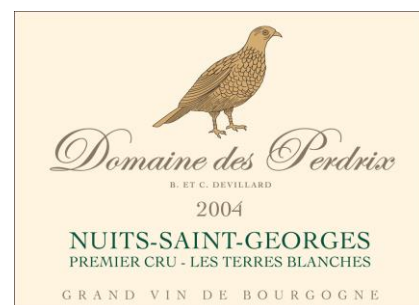
NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES

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.

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



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