

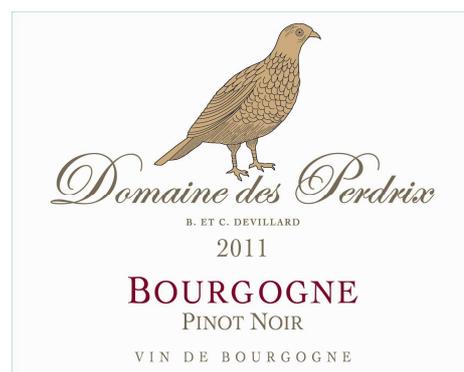


BOURGOGNE PINOT NOIR 2011

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 % Pinot Noir
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte de Nuits
<u>Appellation</u>	Bourgogne Pinot Noir
<u>Catégorie</u>	Régionale
<u>Millésime</u>	2011



➤ **TERROIR**

Plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux Prissey de 1.98 Ha. Sols argilo calcaire, à dominante argileuse. Vignes de 40 à 50 cm plantées à 13 000 pieds / ha.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les vignes et les raisins sont traités de la même façon que les autres vignes plus prestigieuses du domaine : travail du sol, maîtrise des rendements, vendanges à la main en caisses percées, table vibrante, table de tri, éraflage, pigeage. Durée de cuvaison de 12 à 15 jours.

Elevage en fûts pour 20%, 80% en cuve pour une durée de 12 mois.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Le vin a une belle robe grenat, brillante, avec des reflets rubis.

Le nez développe des notes intenses de fruits frais : framboise, groseille, fruits rouges et cassis.

En bouche, le vin est frais avec un bel équilibre. On retrouve les notes de fruits accompagnées d'arômes légèrement épicés qui rafraîchissent le palais. Les tanins sont présents mais enrobés qui donne une belle structure au vin et un potentiel de garde.

➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Bourgogne Pinot Noir 2011 accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, les viandes rouges grillées ainsi que les fromages doux ou persillés.

➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster à une température de 13-14° C. A garder 3 à 5 ans.