



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU « AUX PERDRIX » 2012

Cuvée « LES 8 OUVRÉES »

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>	Nuits-Saint-Georges Premier Cru
<u>Millésime</u>	2012



➤ **PRESENTATION DE LA CUVÉE**

Cette cuvée a été élaborée avec pour unique but de rendre hommage à l'histoire. En effet elle est issue des plus vieilles vignes plantées du très célèbre Premier Cru « Aux Perdrix » qui datent de 1922 et représentent une superficie de 8 ouvrées. Les vignes sont situées sur la partie nord du climat (exposition Est) sur un sol à dominance argileuse. L'ouvrée est le nom de l'unité de mesure utilisée pour la vigne en Bourgogne. Elle représentait à l'époque la surface de vignes qui pouvait être bêchée par un vigneron en une journée et correspond à 4.28 ares.

En 2011 ce sont 6 pièces qui ont été élevées et mises en bouteilles, magnums, soit l'équivalent de 2082 flacons.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont récoltés à la main en caisses percées, triés, égrappés et mis en cuve. La récolte est pigée pendant la fermentation alcoolique, sans remontage.

Les cuvaisons durent entre 15 et 20 jours puis les vins sont mis en fûts de chêne, après un léger débouillage, pour une période d'élevage comprise entre 12 et 18 mois.

La vinification et l'élevage sont soigneusement suivis par Robert Vernizeau, vinificateur talentueux.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Les 8 Ouvrées » 2012 a une très belle robe grenat violacée.

Son nez est épicié avec des arômes de fruits noirs, de cassis et de myrtilles.

En bouche, ce vin est ample, riche et profond. Ses tanins sont murs et soyeux.

Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Les 8 Ouvrées » 2012 a une bonne persistance aromatique.

➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Les 8 Ouvrées » 2012 accompagnera parfaitement les viandes en sauce (bœuf bourguignon, coq au vin), les viandes rouges (côte de bœuf, gigot d'agneau), et les fromages forts.

➤ **SERVICE ET GARDE**

A déguster à une température idéale de 13-14° C ou à conserver de 8 à 10 ans.