

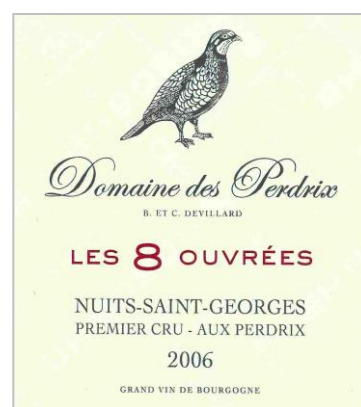


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX CUVÉE « LES 8 OUVRÉES » 2006

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>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Appellation</u>	Nuits-Saint-Georges Premier Cru Contrôlée
<u>Millésime</u>	2006



➤ **Terroir**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **Vinification et élevage**

Les raisins sont récoltés 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.

➤ **Caractéristiques**

Très belle robe rouge velours, reflets violacés, limpide et brillante.

Le nez est mur et complexe, petits fruits rouges, épices douces (cannelle, muscade, poivre blanc).

La bouche est dense et suave, les tanins sont mûrs et soyeux. On retrouve les notes fruités (cerises noires, cassis) et les notes épicées. Très bonne longueur.

➤ **Accompagnement**

Le Nuits Saint Georges 1^{er} Cru Aux Perdrix, cuvée « Les 8 Ouvrées » 2006 accompagnera parfaitement les viandes en sauce (bœuf bourguignon, coq au vin), les viandes rouges (côte de bœuf, gigot d'agneau), et les fromages forts.

➤ **Dégustation et conservation**

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