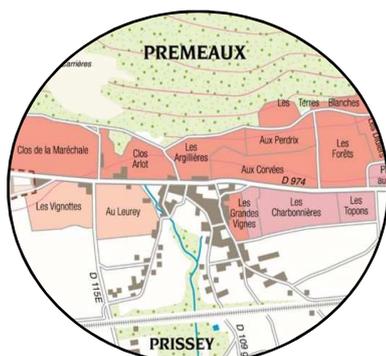




BOURGOGNE PINOT NOIR 2014



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (20% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 12 mois dont 10% de fûts neufs et 80% en cuve.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

TERROIR

Notre Bourgogne Pinot noir est assemblé avec plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey. Les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965. Les vignes, et les raisins sont traités de la même façon que les autres vignes plus prestigieuses du domaine : ce qui fait de ce vin, un vin qualitatif.

Surface totale : 1,98 hectares.

Climat & Sol : Sols argilo-calcaire, à dominante argileuse. Les vignes de 40 à 50 cm sont plantées à 10 000 pieds/ha.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe rubis cerise limpide.

NEZ

Le vin développe des notes de fruits frais, cerises, fraises et des notes de fruits à noyaux.

Nez frais et délicat.

BOUCHE

Le vin est réglissé avec des arômes de noisettes et d'amandes. On retrouve également les notes de fruits frais. Ses tanins sont mûrs et soyeux.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à garder 3 à 5 ans.

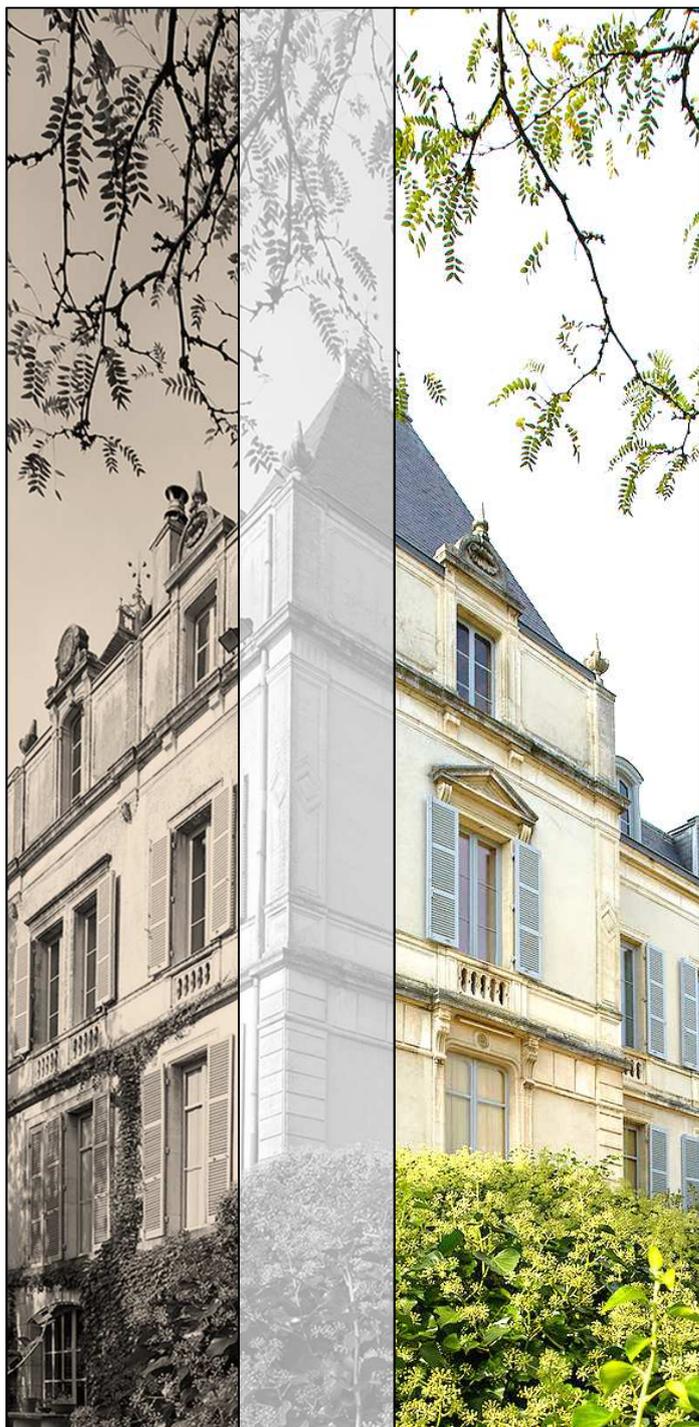
ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Pinot Noir 2014 s'accordera sur des assiettes de charcuterie italienne et espagnole, des viandes grillées à l'image d'une côtelette de porc caramélisée, des aiguillettes de canard ou encore des fromages de chèvre frais.





BOURGOGNE PINOT NOIR 2014



90/100



Domaine des Perdrix
D. ET G. DEVILLARD