



---

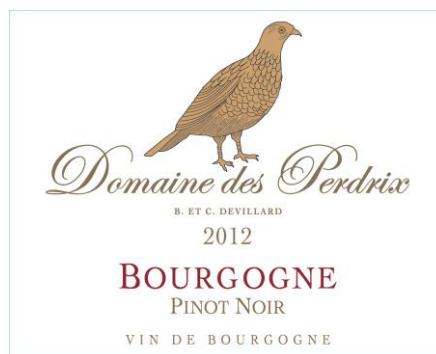
## BOURGOGNE PINOT NOIR 2012

---

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

<b><u>Cépage</u></b>	100 % Pinot Noir
<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne – France
<b><u>Région</u></b>	Côte de Nuits
<b><u>Appellation</u></b>	Bourgogne Pinot Noir
<b><u>Catégorie</u></b>	Régionale
<b><u>Millésime</u></b>	2012



### ➤ **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 10 000 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% (10% de fûts neufs), 80% en cuve pour une durée de 10 mois.

### ➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Le vin a une belle robe rubis profonde, cerise noire, limpide.

Au nez, le vin se caractérise par des notes de fruits noirs, d'épices (cannelle, poivre).

En bouche, le vin est ample et rond. On retrouve les notes de fruits et d'épices.

Les tanins sont soyeux et denses.

### ➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Bourgogne Pinot Noir 2012 accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce comme la blanquette de veau, les viandes rouges grillées comme les côtes de bœuf ainsi que les fromages doux ou persillés comme le Bleu de Gex.

### ➤ **SERVICE ET GARDE**

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