



---

## Bourgogne Pinot Noir 2008

---

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>Catégorie</u></b>	régionale
<b><u>Appellation</u></b>	Bourgogne Pinot Noir Contrôlée
<b><u>Millésime</u></b>	2008



### ➤ **Terroir**

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

### ➤ **Vinification et élevage**

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 en caisses percées, table vibrante, table de tri, éraflage, pigeonnage. Durée de cuvaison de 12 à 15 jours.

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

### ➤ **Caractéristiques**

Le Bourgogne Pinot Noir 2008 Domaine des Perdrix a une robe rubis limpide et brillante.

Le nez développe des arômes de fruits rouges à grains, acidulés, des notes épicées (poivre blanc).

En bouche, le vin est frais avec une belle acidité. On retrouve les notes de fruits frais à grains (groseille).

Les tanins sont présents et doivent se fondre. Belle persistance aromatique.

### ➤ **Accompagnement**

Le Bourgogne Pinot Noir Domaine des Perdrix 2008 accompagnera parfaitement les viandes blanches en sauce, les viandes rouges grillées ainsi que les fromages doux ou persillés.

### ➤ **Dégustation et conservation**

Déguster à une température de 13-14° C.

A garder 3 à 5 ans.