



---

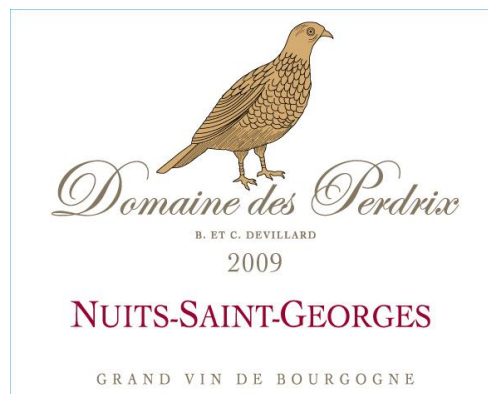
## NUITS-SAINT-GEORGES 2009

---

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>	Nuits-Saint-Georges
<b><u>Catégorie</u></b>	Village – 1.14 hectares
<b><u>Millésime</u></b>	2009



### ➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire, à prédominance argileuse.

### ➤ **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 débourbage, 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**

Très belle robe rubis foncée aux reflets violacés, limpide.

Le nez très fruité, développe des arômes de petits fruits rouges et des notes épicées, de tabac avec une légère sucrosité. En bouche, on retrouve les notes de fruits rouges.

Bonne acidité, tanins présents mais soyeux et mûrs. Très belle longueur.

### ➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Nuits-Saint-Georges 2009 accompagnera parfaitement des entrecôtes grillées, un médaillon de boeuf, ainsi que les fromages de chèvre frais comme une bûche de chèvre, ou un Chevrotin.

### ➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster à une température de 13-14° C. A boire dans les 5 à 8 ans. Potentiel important.