

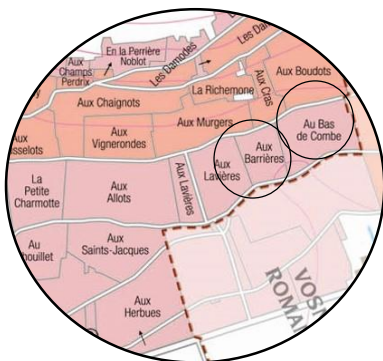


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

NUITS-SAINT-GEORGES

2015



TERROIR

Les climats Au Bas de Combe et Aux Barrières composent notre Nuits-Saint-Georges Village. Au bas de Combe serait pour certains, à mi-chemin entre un village et premier cru en qualité, et, entre un Nuits-Saint-Georges et un Vosne-Romanée pour le style.

Surface totale : 1,16 hectares

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Nuits, avant les autres climats de l'appellation Vosne-Romanée, le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse.

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, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 15 mois dont 30% de fûts neufs.

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

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe grenat foncée aux reflets violacés, rubis foncé.

NEZ

Le nez développe des notes de fruits noirs (cassis), des notes graphites et de poivre blanc.

BOUCHE

En bouche, le vin est suave, gourmand, acidulé, fruité. Les tanins sont tendres

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 5 à 8 ans. Potentiel important.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges 2015 accompagnera à merveille des souris d'agneau, et l'agneau cuisiné en général, le navarin, et les fromages frais de chèvre.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com