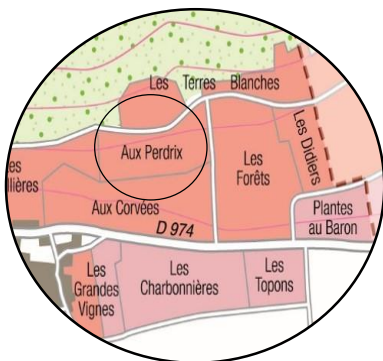


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2014



TERROIR

Le Premier Cru Aux Perdrix est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La parcelle est possédée en quasi-totalité (99%) soit en quasi-monopole. Le domaine des Perdrix est le seul producteur de ce terroir. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1955.

Surface totale : 3,4515 hectares (8,52 acres).

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. De forme convexe, la parcelle Aux Perdrix bénéficie d'une exposition privilégiée. Le sol est argilo-calcaire 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 40% de fûts neufs.

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

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe rubis foncé.

NEZ

Le nez est complet et développe des notes de fruits noirs : cassis, myrtille.

BOUCHE

En bouche, le vin est gourmand, frais et développe des arômes de fruits noirs.

Le vin est persistant et suave

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 7 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2014 s'accordera à merveille sur des viandes en sauce comme un bœuf bourguignon ou un coq au vin ; des viandes rouges comme un filet de bœuf, un gigot d'agneau et des fromages français comme l'Abondance, le Beaufort ou le Brie de Meaux.





NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

2014



16,5/20

Guide 2017



16/20 « Le top » **BOURGOGNE**
AUJOURD'HUI

« Nez de fruits noirs avec une touche de vanille. La bouche est puissante, avec une belle matière... Prometteur ! »

N°124 juillet/août 2015



16/20

« Franc et net en bouche, il a un volume confortable, une solide charpente et une belle persistance jusqu'en finale. »

N°592 Juin 2015



16,5+/20

January, 12th 2016



91/100

Burgundy 2014 Special report, January 2016



94/100



Cellar Selection

« The Devillard own 99% of this 8.5-acre Premier Cru and so feel they can describe it as a quasi-monopoly. Vines dating

back to 1922 give immense concentration as well as rich black fruits. The wine is spicy with a strongly mineral texture, redberry fruits and black cherries. It is a wine for aging, so drink from 2022. »

12/31/2016



91/100



« Here the nose flirts with VA on the menthol, earth and liqueur-like dark berry fruit aromas. The impressively concentrated, suave and mouth coating flavors are positively lavish in their richness while offering fine depth and length on the balanced finale. This is also really quite good though it's hard to know how well this may age and thus my suggested window is shorter than it might otherwise be. »

Issue 64, October 8th, 2016



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD