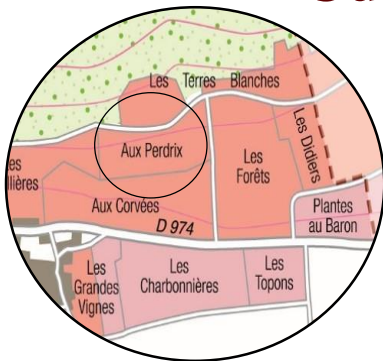


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX Cuvée « LES 8 OUVRÉES » 2013



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 à 18 mois avec 100% de fûts neufs.

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

TERROIR

Cette cuvée a été élaborée avec pour unique but de rendre hommage à l'Histoire. Elle est issue des plus vieilles vignes plantées du célèbre Premier Cru Aux Perdrix qui datent de 1922 et représentent une superficie de 8 ouvrées. L'ouvrée est le nom de l'unité de mesure utilisée pour la vigne en Bourgogne. Elle représentait à l'époque la surface de vignes qui pouvait être bêchée par un vigneron en une journée et correspond à 4,28 ares. Surface totale : 4,28 ares

Climat & Sol : Les vignes sont situées sur la partie Nord du climat (exposition Est) sur un sol à dominance argileuse.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge brillante et intense aux reflets violacés.

NEZ

Le nez, ouvert et puissant, présente des notes fruitées (fruits noirs, framboise et cerise) et épicées (poivre blanc). Il est soutenu par des arômes de cuir et une belle expression minérale.

BOUCHE

En bouche, on retrouve de la fraîcheur, de l'intensité et de la puissance. Le Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix les 8 Ouvrées 2013 dispose d'un bel équilibre et sa structure tannique est bien fondue.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 8 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix Cuvée Les 8 Ouvrées 2013 sublimera une gardianne de taureau, un mijoté de cerf au vin rouge, des jarrets d'agneau braisés et un Camembert rôti au four aux amandes.

