



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LA PERRIERE

2014

TERROIR

La parcelle La Perrière est située sous les Mazis Chambertin Grand Cru (il n'y a qu'une route qui les sépare). La vigne a environ 60 ans.

Surface totale : 27,34 ares (0,67 acres)

Climat & Sol : Le sol est légèrement en pente avec des petits cailloux. Historiquement, une carrière de pierre, peu profonde existait avant d'être comblée de terre et de vignes. Le sol est assez profond et argileux.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe cerise noire, brillante, aux reflets violacés.

NEZ

Le nez assez discret tend sur des notes de sous-bois, humus, cerises à l'eau de vie.

BOUCHE

En bouche, le vin est vif et frais, dotée d'une belle acidité. On retrouve des notes réglissées, cerises kirshées et minérales.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Le Gevrey-Chambertin Premier Cru La Perrière 2014 se dégustera sur des petits gibiers comme un lièvre rôti aux girolles, ou une bécasse rôtie, mais aussi sur le bœuf comme un chateaubriand.



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 avec 40% de fûts neufs.

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