

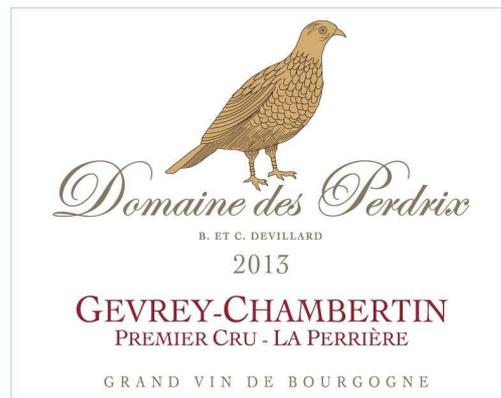


GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU « LA PERRIERE » 2013

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

<u>Cépage</u>	100 % Pinot Noir
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte de Nuits
<u>Appellation</u>	Gevrey-Chambertin Premier Cru
<u>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Millésime</u>	2013



➤ **TERROIR**

Vigne de 27,34 ares située sous les Mazis Chambertin Grand Cru (il n'y a qu'une petite route qui les sépare). Sol légèrement en pente avec des petits cailloux. Le sol est assez profond et argileux. La vigne a environ 60 ans.

➤ **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 (50% fûts neufs), après un léger débouillage, pour une période d'élevage de 15 mois.

La vinification et l'élevage sont soigneusement suivis par Robert Vernizeau, vinificateur talentueux.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Le Gevrey-Chambertin Premier Cru « La Perrière » a une belle robe rubis, cerise, limpide.

Le nez est fin et délicat avec des notes de fruits rouges acidulés, de cerise à l'alcool.

La bouche est fraîche, et fruitée. On retrouve les notes de fruits rouges et des arômes de fruits secs (noisettes, amandes).

Les tanins sont présents mais ronds et soyeux, ce qui donne une bouche toute en harmonie et déjà très souple.

➤ **ACCORDS METS ET VIN**

Le Gevrey-Chambertin Premier Cru « La Perrière » accompagnera parfaitement les viandes grillées, les gibiers à plume et les fromages au lait cru.

➤ **SERVICE ET GARDE**

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