



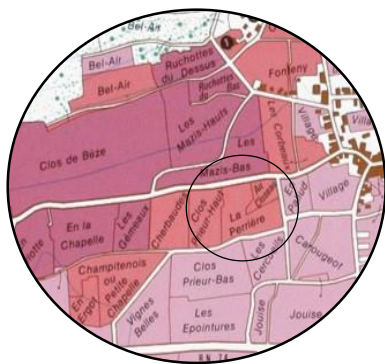
Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

# GEVREY-CHAMBERTIN

## PREMIER CRU LA PERRIERE

### 2015



### 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 : 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.

### 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 aux reflets grenat

#### NEZ

Le nez est fin, délicat avec des arômes terriens.

Le nez développe des notes de fruits à grains (groseille, cassis)

#### BOUCHE

En bouche, le vin est suave, gourmand, fin et délicat. Les tanins sont fondus

### 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 2015 se dégustera sur des petits gibiers le lapin, le canard, les terrines et les fromages frais comme le Brie de Meaux.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 71640 Mércurey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com