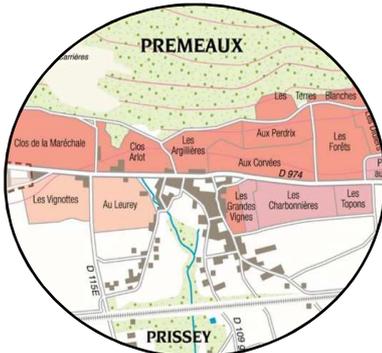




# BOURGOGNE PINOT NOIR 2016



## TERROIR

Notre Bourgogne Pinot noir est assemblé avec plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey. Les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965.

Les vignes, et les raisins sont traités de la même façon que les autres vignes plus prestigieuses du domaine : ce qui fait de ce vin, un vin qualitatif.

Surface totale : 1,98 hectares.

Climat & Sol : Sols argilo-calcaire, à dominante argileuse. Les vignes de 40 à 50 cm sont plantées à 10 000 pieds/ha.

## 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, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (20% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 12 mois dont 10% de fûts neufs et 80% en cuve.

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

## DEGUSTATION

### OEIL

Très belle robe grenat profonde  
aux reflets violacés.

### NEZ

Le vin développe des arômes de fruits rouges  
comme la cerise et la fraise écrasée.

Nez riche.

### BOUCHE

En bouche, le vin est souple, frais et structuré. Les  
arômes de fruits rouges accompagnent une fin de  
bouche persistante et des tanins soyeux.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou  
à garder 3 à 5 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2016 s'accordera  
parfaitement avec un lapin forestier ou des  
quenelles de veau à la lyonnaise.



Domaine des Perdrix  
21700 Premeaux-Prissey  
Tél : +33 (0)3 85 45 86 55  
contact@domaines-devillard.com  
www.domainesdesperdrix.com