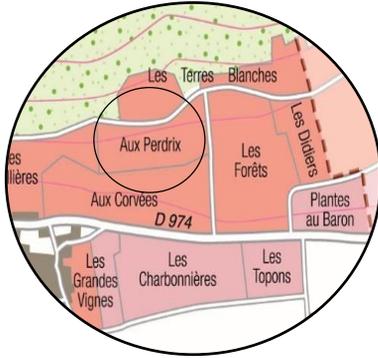


# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

2017



## TERROIR

Le Premier Cru Aux Perdrix est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La parcelle est possédée en quasi-totalité (99%) soit en quasi-monopole. Le domaine des Perdrix est le seul producteur de ce terroir. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1980.

Surface totale : 3,4515 hectares (8,52 acres).

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. De forme convexe, la parcelle Aux Perdrix bénéficie d'une exposition privilégiée. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

## 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 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 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

### ŒIL

Très belle robe rubis profond.

### NEZ

Le nez est très fin sur des notes de petits fruits rouge (groseille) mais aussi des notes graphites.

### BOUCHE

La bouche est fruitée et gourmande avec une trame tanique fondue. Belle longueur sur le fruit.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2017 accompagnera à merveille un plateau de fromages affinés.

