



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX Cuvée « LES 8 OUVRÉES »

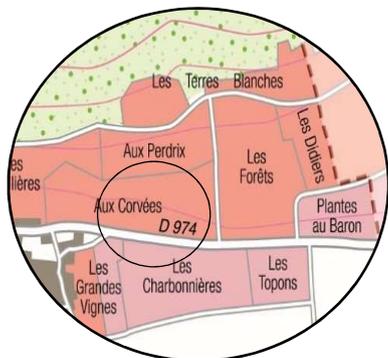
2018

TERROIR

Cette cuvée a été élaborée avec pour unique but de rendre hommage à l'Histoire. Elle est issue des plus vieilles vignes plantées du célèbre Premier Cru Aux Perdrix qui datent de 1922 et représentent une superficie de 8 ouvrées. L'ouvrée est le nom de l'unité de mesure utilisée pour la vigne en Bourgogne. Elle représentait à l'époque la surface de vignes qui pouvait être bêchée par un vigneron en une journée et correspond à 4,28 ares.

Surface totale : 4,28 ares

Climat & Sol : Les vignes sont situées sur la partie Nord du climat (exposition Est) sur un sol à dominance argileuse.



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée.

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. 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 18 mois dont 80% de fûts neufs puis 2 mois 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 rubis profonde aux reflets violet.

NEZ

Au nez, le vin est intense et riche et développe des notes de fruits rouges (framboise), des notes graphyte et balsamique.

BOUCHE

En bouche, le vin présente un bel équilibre tanins-acidité. Les tanins sont soyeux et fondus. Belle persistance aromatique avec une finale réglissée.

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 Cuvée Les 8 Ouvrées 2018 se mariera parfaitement avec une belle Côte de Bœuf Charolaise



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainedesperdrix.com