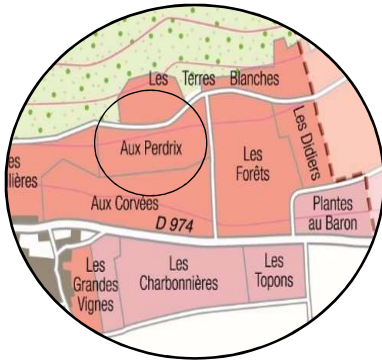




# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2020



## 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 environ 15 jours. 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 pendant 18 mois à 100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres dont 40% de fûts neufs puis 2 mois en cuve inox.

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

## DEGUSTATION

### ŒIL

Belle robe rouge profond, d'aspect velouté.

### NEZ

Nez de fruits rouges matures : cerises noires, cassis, soutenu par un élevage bois imperceptible, notes épicées, poivrées.

### BOUCHE

En bouche, ce vin est généreux et sérieux, terminant tout en longueur sur le fruit et la salinité.

## SERVICE & GARDE

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

## ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2020 accompagnera à merveille un magret de canard au cassis, un couscous de légumes et du fromage tel l'Époisses.

