



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

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

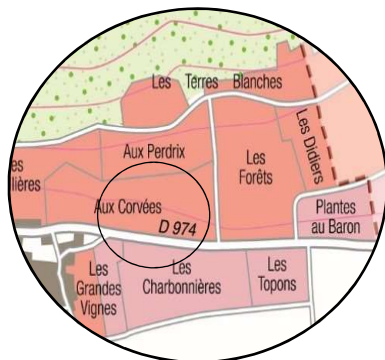
2020

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.

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% en fûts 228 litres dont 60% 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

Robe rouge profond, velouté, plein de promesses.

NEZ

Nez expressif de fruits rouges mûres : cerises noires, cassis, sachant rester sur la finesse et la fraîcheur apportées par des notes épicées, poivrées, presque mentholées.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont soyeux, conférant à ce vin une dimension tactile des plus harmonieuses.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix Cuvée Les 8 Ouvrées 2020 se mariera parfaitement avec un tajine d'agneau aux citrons confits



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesdesperdrix.com