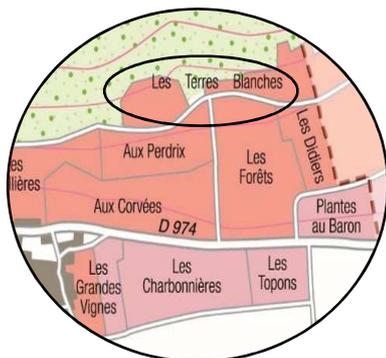




# NUITS-SAINT-GEORGES

## PREMIER CRU LES TERRES BLANCHES

### 2020



#### TERROIR

La parcelle Premier Cru Les Terres Blanches est située juste au-dessus du Premier Cru Aux Perdrix.  
Surface totale 0,33 hectares  
Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

#### VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, en petites caisses. puis la récolte est triée manuellement. La vendange est égrappée en totalité et mise dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées dans des fûts de chêne.

#### ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 18 mois à 100% en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs, puis 3 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 jaune vif aux reflets verts.

##### NEZ

Le premier nez, réducteur, s'ouvre progressivement sur des notes de pierre à fusil et d'abricot sec.

##### BOUCHE

En bouche, le vin est droit et ciselé.  
La finale saline est d'une grande fraîcheur.

#### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.  
A garder 5 à 10 ans.

#### ACCORDS METS-VINS

Notre Premier Cru 'Les Terres Blanches' blanc 2020 accompagnera à merveille un poulpe rôti au piment d'Espelette, une poularde fermière accompagnée d'une purée maison.



Domaine des Perdrix  
Rue des écoles - 71640 Mércurey  
Tél : +33 (0)3 85 45 86 55  
contact@domaines-devillard.com  
www.domainedesperdrix.com