

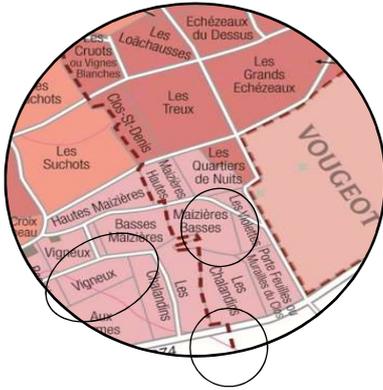


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

VOSNE-ROMANÉE

2020



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 et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 18 mois avec 40% de fûts neufs, assemblage en cuve pendant 2 mois.

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

TERROIR

Les climats Les Quartiers de Nuits, Les Hautes Maizières et les Chalandins composent notre Vosne-Romanée.

Surface totale 1,05 hectares

Age moyen des vignes: 50 ans

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Vosne-Romanée, à la frontière avec Vougeot.

Le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse. La parcelle Les Hautes Maizières dispose d'une roche calcaire à entroques.

DEGUSTATION

OEIL

Vin d'un rouge soutenu et profond.

NEZ

Le nez est expressif de fruits rouges, tout en élégance et finesse grâce à des notes florales, comme la rose, exacerbées par une pointe d'épices.

BOUCHE

En bouche, les tanins se de velours, les arômes de fruits rouges sont croquants et la finale d'une grande longueur, laisse une sensation de fraîcheur.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Vosne-Romanée 2020 accompagnera parfaitement une viande rouge juste grillée mais aussi une tarte au chocolat



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com