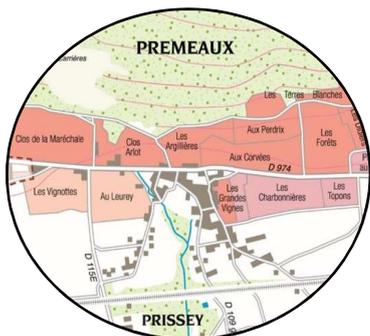




Domaine des Perdrix
B. ET C. DEVILLARD

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC 2021



TERROIR

Le Bourgogne Hautes Côtes de Nuits est situé dans les hauteurs de la commune de Premeaux-Prissey, sur un plateau d'une altitude de 300-400 mètres.

Surface totale : 0,45 hectares.

Climat & Sol : Sol argilo-calcaire à prédominance calcaire. La parcelle est exposée plein Est. Les vignes ont été plantées en 2009 et 2017

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, en petites caisses. puis la récolte est triée manuellement. Les grappes sont ensuite mises dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée.

La fermentation alcoolique et malolactique sont réalisées dans des fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en cuve inox pendant 14 mois.

DEGUSTATION

OEIL

Robe brillante jaune aux reflets verts.

NEZ

Nez expressifs à dominante florale (lilas) soutenu par des notes de tilleul et de pierre à fusil.

BOUCHE

En bouche, ce Bourgogne est assez opulent et bien équilibré entre rondeur et acidité. La finale est fraîche et fruitée.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

Et à conserver 10 ans,

ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blanc 2021 sera idéal pour accompagner, une côte de veau au roquefort, un fromage à pâte persillée une salade de fruits frais et même une tarte au citron meringuée.



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