

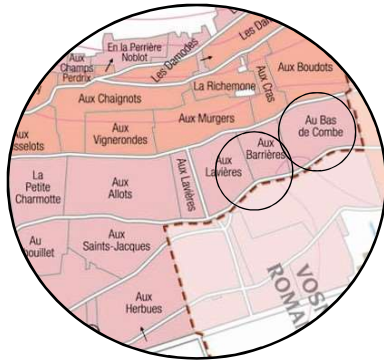


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

NUITS-SAINT-GEORGES

2021



TERROIR

Les climats Au Bas de Combe et Aux Barrières composent notre Nuits-Saint-Georges Village. Au bas de Combe serait pour certains, à mi-chemin entre un village et premier cru en qualité, et, entre un Nuits-Saint-Georges et un Vosne-Romanée pour le style.

Surface totale : 1,16 hectares – âge moyen des vignes : 60 ans

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Nuits, avant les autres climats de l'appellation Vosne-Romanée, le sol argilo-calcaire est 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 13 mois à 100% en fûts de chêne dont 35% de fûts neufs puis pendant 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 brillante, rouge rubis.

NEZ

Le premier nez, fidèle au terroir, permet l'expressions des caractères terriens, puis l'ouverture offre des notes florales et épicées.

BOUCHE

En bouche, la structure et les arômes confèrent au vin une grande élégance. Les tanins sont soyeux et permettent d'apprécier une finale fraîche et longue.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 12 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges 2021 accompagnera à merveille des œufs brouillés aux truffes, un steak de boeuf au Roquefort, des cèpes poêlés et même des ravioles au foie gras.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com