

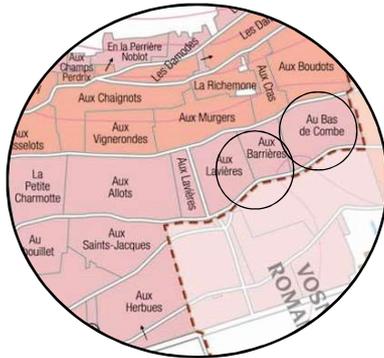


Domaine des Perdrix

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.domainesdesperdrix.com