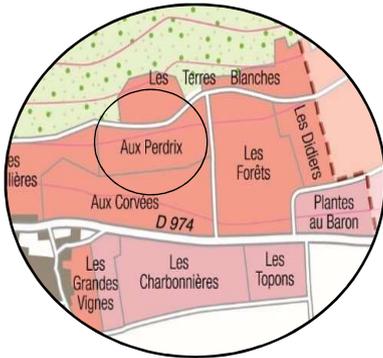




NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2021



TERROIR

Le Premier Cru Aux Perdrix est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La parcelle est possédée en quasi-totalité (99%) soit en quasi-monopole. Le domaine des Perdrix est le seul producteur de ce terroir. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1980.

Surface totale : 3,4515 hectares (8,52 acres).

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. De forme convexe, la parcelle Aux Perdrix bénéficie d'une exposition privilégiée. Le sol est argilo-calcaire 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 16 mois à 100% dans des fûts de chêne de 228 litres, dont 40% de fûts neufs, puis 2 mois en cuve inox.

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

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge soutenu et brillant.

NEZ

Nez assez complexe composé d'épices, de petits fruits rouges (griotte, cassis), de bourgeon de cassis, ainsi que d'une pointe plus terrienne.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont fondus et permettent d'apprécier une texture onctueuse en équilibre avec la salinité. La finale s'étire toute en fraîcheur et en fruité.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 12 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2021 accompagnera une terrine de sanglier, des œufs cocottes aux cèpes ou un civet de canard.

