



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX Cuvée « LES 8 OUVRÉES »

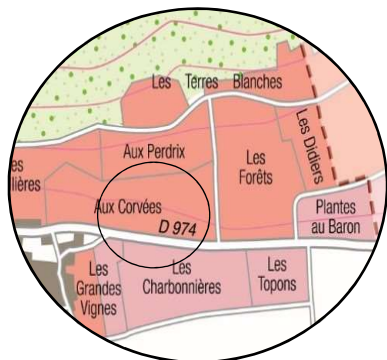
2021

TERROIR

Cette cuvée a été élaborée avec pour unique but de rendre hommage à l'Histoire. Elle est issue des plus vieilles vignes plantées du célèbre Premier Cru Aux Perdrix qui datent de 1922 et représentent une superficie de 8 ouvrées. L'ouvrée est le nom de l'unité de mesure utilisée pour la vigne en Bourgogne. Elle représentait à l'époque la surface de vignes qui pouvait être bêchée par un vigneron en une journée et correspond à 4,28 ares.

Surface totale : 4,28 ares

Climat & Sol : Les vignes sont situées sur la partie Nord du climat (exposition Est) sur un sol à dominance 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 partiellement égrappés (30% de vendange entière). 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 17 mois 100% en fûts 228 litres dont 60% de fûts neufs puis 2 mois en cuve. Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

La robe est d'un rouge profond, velouté, aux reflets pourpres.

NEZ

Le nez présente un côté « terrien » typique du terroir et magnifié par ce parcellaire très ancien.

BOUCHE

En bouche, la structure tanique est soyeuse, en harmonie avec le terroir. La finale est longue, fraîche et fruitée.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix Cuvée Les 8 Ouvrées 2021 se mariera parfaitement avec un tajine d'agneau aux citrons confits



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainedesperdrix.com