

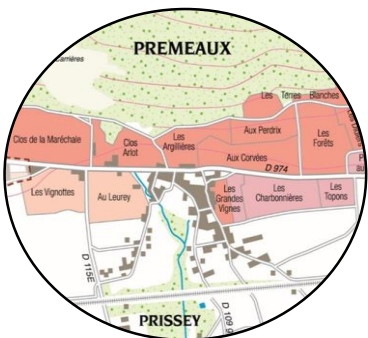


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC

2022



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 délicat en grappes entières.

Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées dans des fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 8 mois puis 2 mois en cuve.

DEGUSTATION

OEIL

Robe brillante jaune aux reflets dorés.

NEZ

Nez expressif présentant des arômes de fruits confits de fleurs blanches et d'amandes.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample et bien équilibré. La finale est vive, 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 2022 sera idéal pour accompagner un jambon persillé, des rillettes de poisson, une andouillette, une blanquette de veau ou de volaille, des fruits en mer en sauce, des poissons en sauce ou au four, des fromages à pâte persillée.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com