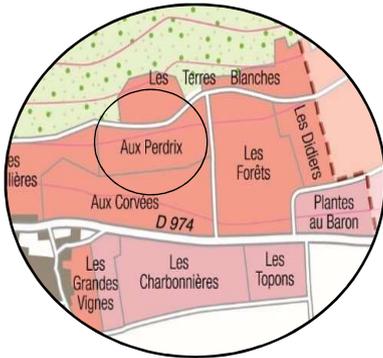




NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2022



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 12 mois à 100% dans des fûts de chêne de 228 litres dont 20% de fûts neufs, puis affinage de 6 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

Couleur d'un rouge pur à la robe brillante, éclatante.

NEZ

Le nez, typique du terroir, est plutôt terrien. Il s'ouvre progressivement sur des notes de petits fruits noirs (cassis, mûres) et d'épices (muscade, menthe poivrée)

BOUCHE

En bouche, la texture est soyeuse et ample. Se dégage une sensation iodée en équilibre avec une fraîcheur persistante en finale.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2022 accompagnera une terrine de sanglier, des œufs cocottes aux cèpes ou un civet de canard.

