



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

# VOSNE-ROMANÉE

2022

## TERROIR

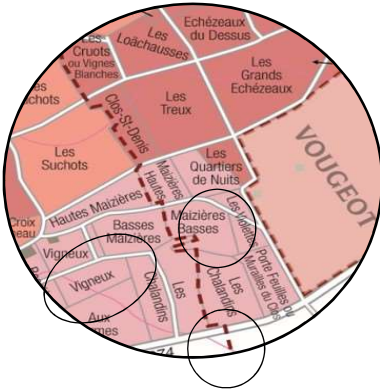
Les climats Les Quartiers de Nuits, Les Hautes Maizières et les Chalandins composent notre Vosne-Romanée.

Surface totale 1,05 hectares

Age moyen des vignes: 50 ans

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Vosne-Romanée, à la frontière avec Vougeot.

Le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse. La parcelle Les Hautes Maizières dispose d'une roche calcaire à entroques.



## 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 et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres dont 30% de fûts neufs) pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs, assemblage en cuve pendant 7 mois.

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

## DEGUSTATION

### OEIL

Robe d'un rouge pur et brillant, aux légers reflets violacés .

### NEZ

Le nez offre des arômes de fruits rouges et noirs, et de clous de girofle.

Il est relevé de notes florales comme la violette.

### BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche.

Les tanins sont soyeux et procurent à ce vin une grande élégance.

## SERVICE & GARDE

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

## ACCORDS METS-VINS

Notre Vosne-Romanée 2022 accompagnera parfaitement une viande rouge juste grillée mais aussi une tarte au chocolat



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com