

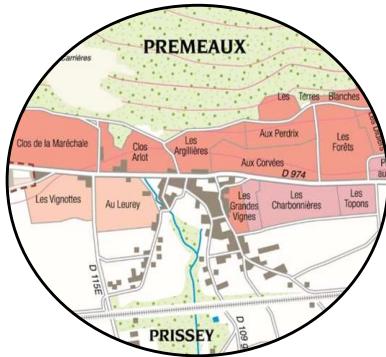


*Domaine des Perdrix*

B. ET C. DEVILLARD

# BOURGOGNE PINOT NOIR

2023



## 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, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé est à 80 % en fûts, dont 20 % de fût neufs sur la cuvée finale, pendant 12 mois, puis passage en cuve pendant 4 mois.

## DEGUSTATION

### OEIL

Robe d'un rouge franc, brillant et d'aspect velouté.

### NEZ

Le premier nez est discret puis s'ouvre rapidement pour devenir assez généreux et révéler des notes de petits fruits rouges frais (cerise et griotte) auxquelles s'entremêle une pointe plus terrienne.

### BOUCHE

La bouche est bien équilibrée entre tanins fondus et fraîcheur saline, donnant un ensemble plutôt élégant, tout en droiture et en finesse.

## SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C  
Potentiel de garde : 7 ans

## ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2023 conviendra parfaitement avec une viande en sauce, une tourte à la viande ou un filet mignon aux herbes, mais également avec un fromage affiné.

