

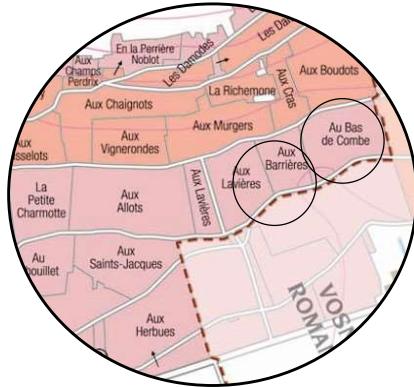


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

NUITS-SAINT-GEORGES

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, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs puis pendant 3 mois en cuve.

TERROIR

Les climats Au Bas de Combe et Aux Barrières composent notre Nuits-Saint-Georges Village. Au bas de Combe serait pour certains, à mi-chemin entre un village et premier cru en qualité, et, entre un Nuits-Saint-Georges et un Vosne-Romanée pour le style.

Surface totale : 1,16 hectares – âge moyen des vignes : 60 ans

Climat & Sol : Situé à l'extrême nord de Nuits, avant les autres climats de l'appellation Vosne-Romanée, le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse.

DEGUSTATION

OEIL

La robe, d'un rouge plutôt sombre, est brillante et cristalline.

NEZ

Le premier nez révèle des notes terriennes typiques du terroir, puis s'ouvre progressivement sur des arômes de petits fruits rouges tels le cassis ou la myrtille qui s'entremêlent avec des notes fraîches d'épices tels le gingembre.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est assez ample et franche, puis le milieu de bouche est d'une grande finesse grâce à des tanins élégants et un élevage complètement intégré.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges 2023 accompagnera à merveille des œufs brouillés aux truffes, une viande rouge grillée, des cèpes poêlés.

