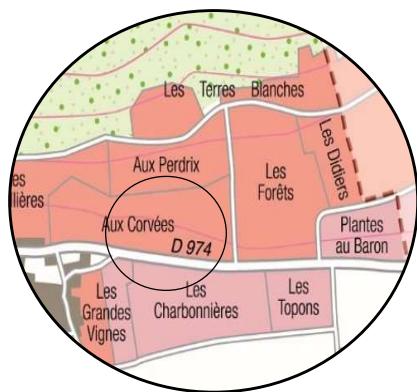




# NUITS-SAINT-GEORGES

## PREMIER CRU AUX PERDRIX « LES 8 OUVRÉES »

### 2023



#### TERROIR

Cette cuvée a été élaborée avec pour unique but de rendre hommage à l'Histoire. Elle est issue des plus vieilles vignes plantées du célèbre Premier Cru Aux Perdrix qui datent de 1922 et représentent une superficie de 8 ouvrées. L'ouvrée est le nom de l'unité de mesure utilisée pour la vigne en Bourgogne. Elle représentait à l'époque la surface de vignes qui pouvait être bêchée par un vigneron en une journée et correspond à 4,28 ares.

Surface totale : 4,28 ares

Climat & Sol : Les vignes sont situées sur la partie Nord du climat (exposition Est) sur un sol à dominance 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 partiellement égrappés (30% de vendange entière). 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 16 mois à 100% en fûts de chêne de 228 litres dont 20% de fûts neufs et suivi d'un affinage en cuve durant 3 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 sombre, cristallin et brillant.

##### NEZ

Le nez s'ouvre rapidement sur un bouquet de fruits rouges et d'épices. L'aération optimise cette complexité, tout en apportant un gain de fraîcheur grâce à des notes mentholées.

##### BOUCHE

En bouche, l'attaque est plutôt large. Les tanins, d'une grande finesse, sont en équilibre parfait avec la fraîcheur et la rondeur de ce vin.

La finale est persistante sur des notes réglissées et fruitées.

#### SERVICE & GARDE

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

#### ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix Les 8 Ouvrées 2023 se mariera parfaitement avec un tajine d'agneau aux citrons confits

