



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix 2017

CHF 92.00 | 10 cl = CHF 12.27

Très belle robe grenat aux reflets violines. Le nez développe des arômes de chocolat, d'épices et de poivre, rehaussés de notes de cerise noire. En bouche, ce vin ample et riche dévoile des tannins soyeux. Le Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix est un vin puissant et souple à la complexité impressionnante.

Producteur	Domaine des Perdrix
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	13° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	3000867



Vinification

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main. La fermentation alcoolique est précédée d'une macération pré-fermentaire à froid de quatre à six jours afin de favoriser l'extraction des composés phénoliques. Les raisins sont partiellement éraflés au préalable. La macération dure 15 jours pour parvenir à une concentration optimale des tannins, des arômes et de la couleur. La fermentation alcoolique se fait avec des levures indigènes. L'élevage est ensuite réalisé intégralement en pièces bourguignonnes (fûts de 228 litres) traditionnelles pendant 15 à 18 mois.

Terroir





La parcelle de premier cru «Aux Perdrix» est l'une des plus belles de l'appellation Nuits-Saint-Georges. Elle appartient à 99% au Domaine des Perdrix, qui en a donc le quasi-monopole. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1980. Elles sont orientées au sud-est, sur une pente douce au sud du village de Nuits-Saint-Georges, à un emplacement privilégié. Le sol est majoritairement argilo-calcaire, l'argile étant dominante.

Histoire

Le Domaine de Perdrix a été repris en 1996 par la famille Devillard, qui en est déjà à sa cinquième génération de vinificateurs. Le domaine s'étend sur 30 hectares dans les grands terroirs de Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges et Echézeaux Du-Dessus. Plus de la moitié de leurs vins sont des premiers crus et des grands crus.

