



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix 2017

CHF 92.00 | 10 cl = CHF 12.27

Bellissimo colore granato con riflessi violacei. Al naso sprigiona un aroma speziato di cioccolato e pepe con note di ciliegie nere. Al palato il vino si mostra corposo e ricco di tannini setosi. Il 1er Cru Aux Perdrix di Nuits-Saint-Georges è un vino potente e morbido dall'impressionante complessità.

Produttore	Domaine des Perdrix
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	13° - 14°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3000867



Vinificazione

Le uve vengono accuratamente vendemmiate a mano. La fermentazione alcolica è preceduta da una pre-fermentazione a freddo di quattro o sei giorni, che ottimizza l'estrazione dei composti fenolici. Prima di questa fase, le uve vengono parzialmente diraspate. Con la macerazione di 15 giorni viene raggiunta la concentrazione ottimale di tannini, aroma e colore. La fermentazione alcolica avviene su lieviti autoctoni. Il vino viene affinato da 15 a 18 mesi al cento per cento in tradizionali botti di Borgogna da 228 litri.

Terroir





Il lotto di 1er Cru «Aux Perdrix» è uno dei più belli della denominazione Nuits-Saint-Georges, al 99 per cento di proprietà del Domaine des Perdrix e pertanto un «quasi monopolio». Le viti sono state piantate tra il 1922 e il 1980. Le vigne sono esposte a sud-est su un dolce pendio a sud del villaggio di Nuits-Saint-Georges in una posizione privilegiata. Il terreno è essenzialmente argilloso e calcareo, con una prevalenza di argilla.

Storia

Il Domaine de Perdrix è stato rilevato nel 1996 dalla famiglia Devillard, che è già la quinta generazione della famiglia ad occuparsi di viticoltura. La tenuta si estende su 30 ettari nei grandi terroir di Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges ed Echézeaux Du-Dessus. Più della metà dei loro vini sono Premiers Crus e Grands Crus.

