



Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
7 à 15 ans

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Perrières" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

L'appellation « Perrières 1^{er} cru » représente 23 ares sur les 9 ha de la surface totale du domaine. La parcelle est située au sud de Nuits sur des sols très caillouteux sous une carrière. (perrière → pierre) qui lui confère une maturation précoce. Plantation en 1935.

Vinification

Récolte manuelle pour 40 vendangeurs présents environ une semaine. Egrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton. Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec 2 pigeages par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés phénoliques. Les vins sont ensuite débourbés pendant 3-5 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (25% neufs). 1^{er} soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise qui a lieu en mars-avril de l'année N 2. Les vins sont embouteillés sans collage ni filtrations préalables.

Notes de dégustation :

« Les Perrières » affiche une robe dense et soutenue. La fraîcheur et l'intensité de son fruité nous charme dès sa jeunesse par le côté mentholé de sa minéralité. Il séduit autant par sa structure que par ses qualités aromatiques. Fruité, évoluant vers la cerise macérée, le noyau et la réglisse, composé de fines senteurs balsamiques évoquant la résine, ce vin est aussi renforcé par un dosage subtil de goudron-tannins et quelques nuances animales très fines.

Mets d'accompagnements

Accompagne rôtis, gibiers, viandes en sauce et fromages fins.