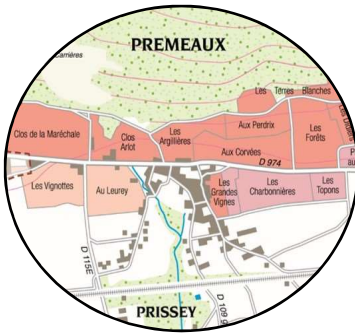




BOURGOGNE PINOT NOIR 2022



TERROIR

Notre Bourgogne Pinot noir est un assemblage de plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey dont les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965. Le soin apporté au sol et au raisin est aussi important que celui donné aux appellations plus prestigieuses du domaine, ce qui fait de notre Bourgogne Pinot Noir un vin très agréable et équilibré.

- Surface totale : 1,98 hectares.

- Climat & Sol : Sols argilo-calcaire, à dominante argileuse. Les vignes de 40 à 50 cm sont plantées à 10 000 pieds/ha.

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

Le vin est élevé à 100% en fûts (dont 8% de fût neufs) pendant 11 mois, puis passage en cuve pendant 5 mois.

DEGUSTATION

OEIL

Robe brillante d'un rouge intense et profond.

NEZ

Le premier nez est assez discret sur des notes terriennes, puis l'ouverture aromatique nous emmène vers des arômes de fruits rouges frais (cerise) et de menthe poivrée.

BOUCHE

La bouche est ample et longue grâce à des tanins élégants, complètement intégrés.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2022 conviendra parfaitement avec une viande en sauce, une tourte à la viande ou un filet mignon aux herbes, mais également avec un fromage affiné.



Domaine des Perdrix
21700 Premeaux-Prissey
Tél : +33 (0)3 85 45 86 55
contact@domaines-devillard.com
www.domainedesperdrix.com