



NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU "AUX PERDRIX" LES 8 OUVRÉES

PRODUIT

Au cœur du climat Aux Perdrix, la parcelle des 8 ouvrées dévoile une interprétation rare et précieuse de Nuits-Saint-Georges, issue d'un terroir d'exception cultivé en monopole par la Maison Devillard. Ce 1er Cru confidentiel séduit par la finesse de son bouquet, où se mêlent cerise noire, framboise sauvage, pivoine, épices douces et une discrète touche de truffe. En bouche, l'équilibre est remarquable : l'attaque est soyeuse, la matière profonde, soutenue par une trame tannique fine et une fraîcheur minérale qui allonge la finale avec élégance. Vinifié séparément et élevé avec justesse en fûts de chêne, ce vin révèle toute la subtilité de cette petite parcelle de moins d'un demi-hectare, expression concentrée d'un grand terroir. Il accompagnera parfaitement un filet de chevreuil, un pigeon rôti ou un plat truffé, pour des accords d'une grande noblesse.



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Pinot Noir