Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir

Température de service :
17°C

Durée de conservation :
5 à 20 ans

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Combottes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Les Combottes est un Premier Cru situé au milieu de Grands Crus, ce qui en fait un vin d'une grande qualité. La superficie totale est de 5 Ha 2 A 55 Ca. La surface du domaine est de 41 ares 48 ca. Les vignes ont plantées sur un sol argilo-calcaire, avec 30cm de terre sur 2 à 5 m d'argile et de pierres calcaires. La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La récolte manuelle est triée au domaine. La proportion de grappes entières varie de 10 à 30 % en fonction de la perception du millésime.
Pour la vinification :
- Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- Transformation du moût en vin 4 à 5 jours par les levures indigènes.
- Pour terminer, 3 à 4 jours afin de finaliser l'extraction des matières solubles (tanins, anthocyanes, etc...) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres (dont 25 % de fûts neufs). Ensuite la fermentation malo-lactique par les bactéries indigènes vient terminer les étapes fermentaires. Pendant un élevage de 18 mois sous bois, 2 soutirages sont pratiqués pour éliminer les lies. Mise en bouteilles sans filtration réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge soutenue. Vin complexe et tannique avec des notes épicées.

Mets d'accompagnements

Le Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes sera destiné aux gibiers et aux viandes en sauces. Sur ce premier cru, nous effectuons une vinification identique à celle des grands crus. En effet, c'est un vin riche qui vinifié ainsi un potentiel de garde de 10

ans minimum et beaucoup plus les années de grandes qualités.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com