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 :
6 à 15 ans

Morey-Saint-Denis 1er Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Assemblage des raisins de différentes parcelles de 1er Cru. Lieux dits « Sorbets », « Gruenchers », « Millandes », « Façonnières » et « Charrières ». Ces terroirs au centre de Morey-Saint-Denis sont sur des sols drainants. La vigne est conduite selon des méthodes respectant 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. Bouquet d'une grande complexité, en général, les arômes fruités dominent, pendant sa jeunesse puis les arômes animaux prennent le dessus. Les terroirs de cette cuvée conduisent à des vins aux tanins assez souples dès la jeunesse.

Mets d'accompagnements

Viandes blanches et viandes grillées ou en accompagnement des fromages plutôt frais. Ce vin est d'une grande structure ce qui lui confère une garde de 6 ans au moins et jusqu'à plus de 15 ans les années de bonne maturité.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20