Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
2 à 10 ans

Chambolle-Musigny (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

La superficie en production de cette appellation communale est de 100 Ha qui produisent en moyenne 3600 Hl de vins rouges. La production est uniquement des vins rouges. Les sols sont chargés en cailloux et gravier ce qui influe sur la souplesse de l'appellation. Ces sols sont plus riches en fer. La surface est de 83a 86 ca. 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. Dans leur jeunesse, les arômes de framboises dominent, mais on trouve aussi d'autres fruits rouges, puis dans le temps, ils laisseront place à des odeurs et des saveurs plus animales.

Mets d'accompagnements

Ils accompagneront parfaitement, les viandes blanches ou les viandes rôties. Les vins de Chambolle sont d'une grande souplesse mais conservent cependant une bonne qualité pour le vieillissement ainsi ils sont déjà agréables dès la 2ème année. Même si on les trouve toujours très plaisant après plus de 10 ans de bouteilles.

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