



Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :



Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15°C

Durée de conservation :
10 à 25 ans

Charmes-Chambertin Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

L'appellation Charmes-Chambertin Grand Cru s'étend sur une superficie de 30Ha 83a. Elle est le grand cru le plus vaste de Gevrey-Chambertin et l'une des ces particularités est qu'elle possède deux noms : Charmes-Chambertin ou Mozoyères-Chambertin. La surface du domaine est de 8 a 52 ca. Le sol est argilo-calcaire, terre arable (30cm) sur la roche.

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. Ils peuvent présenter des notes de violettes, de réglisse, vanillés ou de café grillé. Ces vins présentent des arômes de fruits noirs dans leur jeunesse, avec une bonne structure tannique. Dans le temps, ils évolueront vers des arômes de sous bois, et de cuirs. Le vieillissement permettra aux tanins de s'assouplir, et seront de plus en plus soyeux.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera parfaitement les gibiers comme le sanglier, le chevreuil ou encore sur du Roquefort. Les conditions d'élevage confèrent au vin une aptitude au vieillissement. 10 années après la récolte sont nécessaires à son épanouissement. Pour les meilleurs

millésimes, on peut sans risque le retrouver 25 ans plus tard, même si un léger dépôt se forme toujours avec les années.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 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