



Domaine G. Lignier

Classification :

 Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
10 à 25 ans

Clos St Denis Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Il a été classé en Grand Cru par l'Institut National des Appellations d'Origines le 8 décembre 1936 pour 6 ha 62 a 06 ca que se partagent 15 Domaines (7 d'entre eux en possèdent 71%). Chaque année, il produit environ 180 hectolitres soit 24000 bouteilles. Le Domaine Lignier exploite 1 Ha 40 A et la production annuelle de 56 Hectolitres (7000 bouteilles). La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. Le sol est argilocalcaire, terre arable (30cm) sur la roche. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La vinification de la vendange égrappée à 80 % est conduite en trois phases :

- macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- transformation du moût en vin 4 à 5 jours
- puis 3 à 4 jours pour finaliser l'extraction des matières solubles (tannins, 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. (50% de fûts neufs). Pendant un élevage de 18 mois sous bois nous pratiquons 2 soutirages pour éliminer les lies. Enfin la mise en bouteilles est réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge soutenue. Bouquet d'une grande complexité, l'attaque en bouche est racée, en général l'équilibre, entre moelleux et l'acidité, est bien maîtrisé. Ce grand cru typique des terroirs de Morey est caractérisé par des tanins fins et une belle souplesse.

Mets d'accompagnements

Le Clos St Denis Grand Cru sera destiné au gibier fin et aux viandes rôties. Ces conditions d'élevage confèrent au vin une aptitude au vieillissement. 10 années après la récolte sont nécessaires à l'épanouissement de ce Clos St Denis Grand Cru. Pour les meilleurs millésimes, on peut, sans risque, le retrouver 25

ans plus tard.

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