Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :

Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir

Température de service :
17°C

Durée de conservation :
10 à 25 ans

Clos Saint 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%).
Le Domaine Lignier exploite 1 Ha 40 A. 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 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, 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 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