



Domaine G. Lignier

Classification :



Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :

18° C

Durée de conservation :

10 à 25 ans

Clos de la Roche Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

La dernière modification de la surface d'appellation par l'Institut National des Appellations d'Origines date de 1971 pour atteindre 16 Ha 90 a 27 ca. que se partagent 30 Domaines. Chaque année, il produit environ 400 hectolitres soit 50000 bouteilles. La surface est de 1 Ha 05 a et la production annuelle de 37 Hectolitres (5000 Bouteilles). La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. Le sol est argilo-calcaire, 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 % fûts neufs). Pendant un élevage de 18 mois sous bois 2 soutirages sont effectués 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 très fruité évoquant la noix, la violette et d'une grande puissance. Arôme de bois humide, de cerises. Ce grand cru est souvent le plus charpenté des vins issus des terroirs de Morey-Saint-Denis ce qui lui confère un côté plus rustique dans les tannins et lui permet de vieillir plus que les autres.

Mets d'accompagnements

Les gibiers feront un excellent accompagnement de ce grand vin. Ces conditions d'élevage confèrent au vin une aptitude au vieillissement. 10 années après la récolte sont nécessaires à l'épanouissement ce Clos de la Roche Grand Cru. Pour les meilleurs

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

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