# Bourgogne de Vigne en Verre

## Domaine Georges Lignier et Fils

**Classification :**

1er Cru

**Région :** La Côte de Nuits

**Cépage :** Pinot noir

**Température de service** : 17°C

**Durée de conservation** : 5 à 20 ans

# Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Combottes" (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

## *Origine*

Les Combottes est un Premier Cru situé au milieu de Grands Crus, ce qui en fait un vin d'une grande qualité. La superficie totale est de 5 Ha 2 A 55 Ca. La surface du domaine est de 41 ares 48 ca. Les vignes ont plantées sur un sol argilo-calcaire, avec 30cm de terre sur 2 à 5 m d'argile et de pierres calcaires. 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 soutenue. Vin complexe et tannique avec des notes épicées.

## *Mets d'accompagnements*

Le Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes sera destiné aux gibiers et aux viandes en sauces. Sur ce premier cru, nous effectuons une vinification identique à celle des grands crus. En effet, c'est un vin riche qui vinifié ainsi un potentiel de garde de 10 ans minimum et beaucoup plus les années de grandes qualités.

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