Bourgogne de
Vigne en Verre

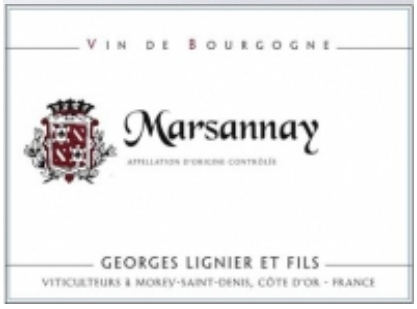
Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Marsannay (Blanc)

La Côte de Nuits - Chardonnay

Origine

Le vin provient d'une parcelle située au lieu dit 'en la verde'. Le sol est argileux et composé de graviers calcaires. Le lieu dit en sortie de combe et frais en venteux ce qui en fait un terroir avec de grandes variations de températures entre le jour et la nuit. La surface est de 22 ares 90 et la production de 9 Hectolitres (900 bouteilles). 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

Le raisin est pressé directement dans un pressoir pneumatique. Puis débourbé à une température de 8°C pendant 24 heures. Ensuite la fermentation se déroule en fût de chêne.
Le vin est bâtonné une fois tous les quinze jours jusqu'au départ en fermentation malo-lactique.
Après 10 mois d'élevage le vin est mis en bouteille par nos soins au domaine.

Notes de dégustation :

Le vin est blanc légèrement doré. Le terroir de la parcelle confère au vin une belle minéralité. Les arômes de fruits blancs sont aussi assez présents. Le vieillissement permet une évolution des arômes vers des notes de beurre.

Mets d'accompagnements

Le Marsannay blanc accompagne parfaitement les fruits de mers et le poisson.

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