



## Domaine Georges Lignier et Fils

### Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :  
17°C

Durée de conservation :  
2 à 7 ans

## Marsannay (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

### Origine

La parcelle qu'exploite le Domaine Lignier, depuis 2003, est située au nord du village de Marsannay sur le lieu dit "en la verde", avec une exposition pleine est. Ce lieu dit est situé juste à la sortie de la combe qui mène à Corcelle les Monts. Cette combe très large, a apporté au sol argilocalcaire beaucoup de pierres, donnant un sol très drainant, ce qui est très bon pour la culture de la vigne. De plus, cette combe apporte beaucoup de vent, donc un climat saint pour les raisins. 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. Bouquet d'une grande complexité, en général les arômes fruités dominant, pendant sa jeunesse puis les arômes animaux prennent le dessus.

### Mets d'accompagnements

Le Marsannay accompagnera agréablement les viandes blanches et viandes grillées ainsi que les fromages. Ce vin structuré, sera en général prêt à la consommation au bout de 5 années de vieillissement.

---

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](mailto:contact@bourgogne-vigne-verre.com) - Site internet : [www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)