Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Georges Lignier et Fils

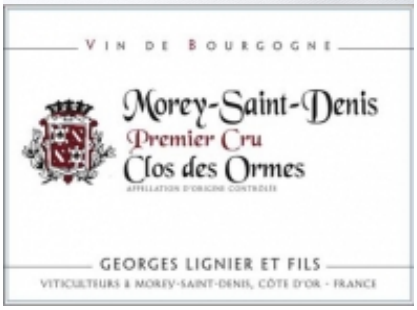
Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir





Température de service :
17°C

Durée de conservation :
6 à 15 ans

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Clos des Ormes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Ce vignoble fût fondé par les moines de Cîteaux, il se trouve au pied du Clos de la Roche (Grand Cru). Il est classé en Appellation d'Origine Morey-Saint-Denis 1er Cru, pour une superficie de 4 Ha 50 a. Il a été pratiquement replanté après une forte érosion du sol en 1963. La présence d'un enherbement hivernal permet d'éviter ce fléau grâce aux racines superficielles qui retiennent la terre. De plus, l'humus qu'il apporte au sol est intéressant. La surface est de 2 Ha. 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 dominent, pendant sa jeunesse puis les arômes animaux prennent le dessus. Des notes épicées tout au long du vieillissement de ce vin lui confère un caractère particulier et rare en Côte de Nuits.

Mets d'accompagnements

Le Morey St Denis 1er cru « Clos des Ormes » sera destiné aux viandes blanches et viandes grillées ou en accompagnement des

fromages plutôt frais. Le Morey St Denis 1er cru « Clos des Ormes » est un vin d’une grande structure ce qui lui confère une garde de 6 ans au moins et jusqu'à plus de 15 ans les années de bonne maturité.

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