




Domaine G. Lignier

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

Questo vigneto, che fu piantato dai monaci di Cîteaux, si trova ai piedi del Clos de la Roche (Grand Cru). È classificato come Appellazione d'Origine Morey-Saint-Denis 1er Cru, su una superficie di 50 ha. È stato quasi interamente reimpiantato in seguito ad un'importante erosione del suolo nel 1963. L'inerbimento invernale permette di evitare questo problema, grazie alle radici superficiali che trattengono la terra. Inoltre, l'humus che apporta al suolo è molto utile. La superficie è di 2 ha per una produzione di 80 hl (10.000 bottiglie). La vigna è coltivata secondo metodi che rispettano il suolo e la pianta. L'allevamento è a Guyot semplice.

Vinificazione

La vinificazione dopo la vendemmia, diraspata per l'80%, è condotta in tre fasi:

- macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della fermentazione
- trasformazione del mosto in vino per 4-5 giorni
- 3-4 giorni per finalizzare l'estrazione dei materiali solubili (tannini, antociani...) e permetterne una buona combinazione.

Dopo la pressatura il vino ottenuto è subito messo in botti di rovere da 228 litri (nessuna nuova, al fine di preservare il frutto e l'espressione del Pinot Nero). Durante l'affinamento di 18 mesi in legno, vengono fatti due travasi per eliminare i residui. Infine l'imbottigliamento è realizzato con cura nel luogo di produzione.

Note di degustazione.

Colore rosso intenso. Bouquet di grande complessità: in generale gli aromi di frutta dominano durante la sua giovinezza, poi note affumicate prendono il sopravvento. I toni speziati che spiccano nel corso del suo invecchiamento gli conferiscono un carattere particolare, raro nella Côte de Nuits.

Distribuito da


Philarmonica