



Domaine G. Lignier

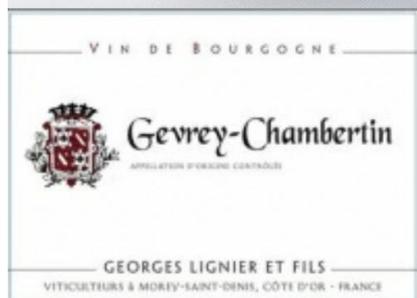
## Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :

17° C

Durée de conservation :

5 à 10 ans

## Gevrey-Chambertin (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

### Origine

Gevrey-Chambertin è uno dei villaggi con la più estesa superficie di vigna. Il vigneto è situato su pendenze, l'altitudine delle quali varia tra i 240 e i 280 metri per le A.O.C. comunali. È un'appellazione che produce solo vini rossi, nei comuni di Gevrey-Chambertin (310 ha) e Brochon (51 ha), per un totale di circa 12000 hl. La superficie della proprietà è da 2 ha per una produzione di 65 hl (8700 bottiglie). La vigna è condotta 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, durante la sua giovinezza dominano gli aromi fruttati. È un vino molto tannico nel tempo, gli aromi affumicati prendono il sopravvento. I tannini si arrotondano per dare una maggior morbidezza al vino, che mantiene tuttavia una grande persistenza.

Distribuito da

