



GEORGES LIGNIER ET FILS

Clos-Saint-Denis Grand Cru

Aoc Grand Cru Clos
Saint Denis | Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE

Clos Saint-Denis è un rinomato vigneto di 6 ettari situato nella regione della Côte de Nuits di Morey-Saint-Denis. Classificato Grand Cru nel 1936, Clos Saint-Denis è diviso tra 15 proprietari; Domaine Georges Lignier possiede una superficie di 1,40 ettari. Le viti sono coltivate utilizzando metodi che tengono conto del terreno e del vitigno specifico. Il terreno è composto da calcare argilloso con uno strato superficiale di 30 centimetri adatto alla coltivazione della vite.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un colore rosso consistente. Il bouquet mostra una notevole complessità, con un'apertura in bocca pronunciata e una dolcezza e un'acidità ben bilanciate. Questo Grand Cru esemplifica lo stile Morey e si distingue per la sua finezza.



VITIGNO

100% Pinot Noir

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

