



GEORGES LIGNIER ET FILS

# Clos de la Roche

Aoc Grand Cru  
Pinot Noir

## ZONA DI PRODUZIONE

Clos de la Roche è un vigneto grand cru situato a Morey-Saint-Denis, nella Côte d'Or. Questo vigneto si trova sulla Route des Grands Crus e ha una superficie totale di 16,9 ettari ed è diviso tra 30 proprietari. Domaine George Lignier coltiva 1,05 ettari di questo vigneto. Le uve vengono coltivate rispettando le caratteristiche del vitigno e del terreno, che è costituito da calcare argilloso con un basamento roccioso.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino vanta un colore rosso caratteristico. Il suo aroma fruttato accenna a note di noce e di violetta e ha un corpo pieno. Il bouquet evoca legno umido e ciliegie. Questo grand cru è rinomato come il vino più ricco prodotto nella zona della denominazione Morey-Saint-Denis, il che conferisce ai suoi tannini una qualità eccezionalmente rustica ed esalta il suo potenziale di invecchiamento.



## VITIGNO

Pinot Noir 100%

## 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.

