



GEORGES LIGNIER ET FILS

Gevrey-Chambertin

Aoc Gevrey-Chambertin
Village | Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE

Il villaggio di Gevrey era originariamente chiamato così, ma nel 1847 il consiglio parrocchiale aggiunse il titolo del vigneto più apprezzato della zona, Le Chambertin. Attualmente esistono 11 villaggi della Côte d'Or il cui nome fa riferimento al vigneto più prestigioso. Il vigneto di 2,28 ettari si trova all'ingresso meridionale di Gevrey-Chambertin, su pendii collinari esposti a sud. Il suolo è costituito prevalentemente da ghiaia su uno strato poco profondo di terra fertile, che assorbe rapidamente il calore.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un bel colore rosso rubino e un intenso aroma di ribes nero e piccoli frutti rossi e neri. Con il passare del tempo emergono sensazioni animali e muschiate. Il vino è robusto e ben strutturato, con una combinazione equilibrata di tannini decisi e morbidi sapori fruttati, oltre a un buon livello di acidità.



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.

