



GEORGES LIGNIER ET FILS

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes

Aoc Morey-Saint-Denis
1er Cru | Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE

Originariamente piantate dai monaci dell'abbazia di Citeaux, le vigne si trovano ai piedi del Clos de la Roche, nella zona del Grand Cru. L'appezzamento è stato formalmente certificato come parte della denominazione Morey-Saint-Denis 1er Cru e copre una superficie di 2 ettari. È curato meticolosamente per garantire una crescita ottimale delle viti ed il terreno è argilloso e presenta sparsi affioramenti rocciosi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con un colore rosso intenso. Il bouquet è incredibilmente complesso, con aromi prevalentemente fruttati nei primi anni, che gradualmente passano a toni più ricchi e boisé. Con il passare del tempo, emergono fragranze più speziate.



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.

