



GEORGES LIGNIER ET FILS

Morey-Saint-Denis

Aoc Morey-Saint-Denis
Villages | Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che compongono questo vino sono coltivate in 5 appezzamenti, Les Crais, Les Bras, Les Cognées, Clos des Ormes e Clos Solon, situati alla base della collina a 240 metri sul livello del mare. Il terreno argilloso presenta sparsi affioramenti rocciosi e la superficie totale di questi vigneti è di 1,81 ettari.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino ha un colore rosso intenso e un bouquet piuttosto complesso. All'inizio dominano gli aromi fruttati, seguiti da note boisé con il passare degli anni. Questo vino di Morey-St-Denis è un vino molto equilibrato.



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.

