

Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine G. Lignier

Classificazione



Régione: Côte de Nuits

Vitigno : Pinot noir

Morey-Saint-Denis

Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Questo vino è coltivato su due parcelle "Les Crais" e "Clos Solon", entrambe situate sulle pendici inferiori della collina a un dislivello di 240 metri slm. Il terreno è di composizione argillosa con affioramenti rocciosi.

La denominazione copre 1,81 ha, per una produzione di 80 ettolitri (10.000 bottiglie). Il vigneto è curato ponendo attenzione al terreno e alla varietà. La potatura è a Guyot semplice.

Vinificazione

La vinificazione dopo la vendemmia è condotta in tre fasi:

- macerazione pre-fermentativa a freddo da 3 a 5 giorni;
- trasformazione del mosto in vino per 4 o 5 giorni;
- poi altri 3 o 4 giorni per completare l'estrazione di tannini e antociani nelle giuste proporzioni.

Dopo la pressatura, il vino viene travasato direttamente in barrique da 228 litri. Nei 18 mesi di affinamento in legno, si effettuano due travasi per eliminare le fecce.

L'imbottigliamento si svolge nella tenuta sotto l'occhio attento del viticoltore.



Temperatura di servizio:
17° C

Durevolezza:
6-15 anni

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso intenso, bouquet dalla enorme complessità, con aromi più fruttati prevalenti durante i primi anni, che lasciano poi il posto ad altri dai toni più corposi.