




Domaine G. Lignier

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :

17° C

Durée de conservation :

5 à 20 ans

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Combottes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Les Combottes est un Premier Cru situé au milieu de Grands Crus, ce qui en fait un vin d'une grande qualité. La superficie totale est de 5 Ha 2 A 55 Ca. La surface du domaine est de 41 ares 48 ca et la production annuelle de 18 Hectolitres (2000 bouteilles). Les vignes ont plantées sur un sol argilo-calcaire, avec 30cm de terre sur 2 à 5 m d'argile et de pierres calcaires. La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La vinification de la vendange égrappée à 80 % est conduite en trois phases :

- macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- transformation du moût en vin 4 à 5 jours
- puis 3 à 4 jours pour finaliser l'extraction des matières solubles (tannins, anthocyanes, etc.) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres. (50% fûts neufs) Pendant un élevage de 18 mois sous bois nous pratiquons 2 soutirages pour éliminer les lies. Enfin la mise en bouteilles est réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge soutenue. Vin complexe et tannique avec des notes épicées.