

**Domaine**  
**Georges LIGNIER ET FILS**  
**Morey-Saint-Denis Premier Cru**  
**“Clos des Ormes”**

**(tinto)**



**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)  
[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN



**Calificación** PREMIER CRU

**Región** La Côte de Nuits

**Varietal** Pinot Noir

**Origen**

Este viñedo, fundado por los monjes del Cister, se encuentra al pie del Clos de la Roche (Grand Cru). Calificado en la Apelación Morey-Saint-Denis Premier Cru, con una superficie de 4,5 Ha. Después de una fuerte erosión del suelo fue replantado en 1963. La presencia de empujamiento invernal permite evitar esa amenaza gracias a las raíces superficiales que retienen la tierra. Además, el humus que aporta al suelo es importante. La superficie es de 2 Ha., con una producción de 80 Hectólitros en 10.000 botellas. La viña se cultiva con métodos que respetan al máximo el suelo y la planta. La poda se realiza en Guyot simple.

**Vinificación**

La vinificación, una vez despalillada la vendimia en un 80%, se realiza en tres fases:

1. Una maceración en frío durante 3 a 5 días, antes de la fermentación.
2. Transformación del mosto en vino en 4-5 días.
3. De 3 a 5 días para finalizar la extracción de las materias solubles (taninos, antocianos, etc.) y permitir una buena mezcla de todas ellas.

Después del prensado el vino resultante se pone en barricas de roble de 228 litros ( 30% barricas nuevas, por añada). Durante la crianza en barrica de 18 meses, se practican dos trasiegos para eliminar las lías. Finalmente la puesta en botella se realizará bajo nuestra atención.

**Degustación**

De color rojo uniforme. Bouquet de gran complejidad, en general, predominan los aromas afrutados cuando el vino es joven. Vino muy tánico, con el tiempo, los aromas a cuero, almizcle...se hacen presente. Las notas especiadas presentes a lo largo de su envejecimiento le confieren un carácter especial y diferente en La Côte de Nuits.

Vino de gran estructura, lo que le confiere una guarda, al menos, de 6 a más de 15 años, período de su mejor madurez.

**Maridaje**

Morey St Denis 1er cru « Clos des Ormes » se destinará sobre todo a carnes blancas y carnes a la parrilla o acompañando quesos no curados.

**Temperatura de servicio:** De 17° C

**Tiempo de conservación:** De 6 a 15 años