

Domaine
Georges LIGNIER ET FILS
CLOS-SAINT-DENIS

“GRAND CRU”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

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



Calificación GRAND CRU

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

Ha sido calificado GRAND CRU por el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen el 8 de Dic. de 1936, para 6,63 Ha. que se comparten entre 15 propiedades (de las que 7 poseen el 71%).

Cada año producimos en torno a 180 Hectólitros para 7.000 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 4 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 (50% 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, un ataque en boca con todas las cualidades de su tipicidad, con un equilibrio, bien controlado, entre melosidad y acidez. Este Grand Cru típico de Morey se caracteriza por unos taninos finos y de una agradable suavidad. Sus condiciones de crianza le confieren una buena aptitud para su envejecimiento. 10 años después de una vendimia son el mejor logro de Clos St. Denis. Para las mejores añadas, les podemos esperar, sin ningún riesgo, 25 años.

Maridaje

Clos-St-Denis Grand Cru se destinará sobre todo a la caza fina y a las carnes asadas.

Temperatura de servicio: De 17° C

Tiempo de conservación: De 10 a 25 años