

Domaine
Georges LIGNIER ET FILS
GEVREY-CHAMBERTIN



(tinto)

Calificación Village

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

Gevrey Chambertin es una de las denominaciones village más grande en superficie de viñedos. Está situada en pendiente, la altitud media está entre 240 y 280 m. Esta apelación solo produce vinos tintos, en torno a 12.000 Hl., de 310 Ha de Grevrey-Chambertin y 51 Ha. de Brochon. El viñedo Lignier tiene 2,28 Ha. y una producción de 65 Hl. en 8.700 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, 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 (no en barricas nuevas, para preservar el afrutado y la expresión del pinot noir). 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 presentes y los taninos se equilibran para ofrecer una mayor suavidad a este vino que tiene gran amplitud

Maridaje

Será un excelente compañero de carnes asadas y quesos afinados. Gevrey-Chambertin es un vino cuyas cualidades tánicas aceptan una crianza de 5 a 6 años antes de degustarlos pero conservará todas sus cualidades hasta más de 10 años en botella. Se le reconoce por ser un vino potente en los primeros en los primeros años, con más años se suaviza.

Temperatura de servicio: De 17° C

Tiempo de conservación: De 5 a 10 años



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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