

Domaine

Georges LIGNIER ET FILS

Gevrey-Chambertin Premier Cru

“Les Combottes”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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

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



BOURGOGNE

Calificación PREMIER CRU

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

“Les Combottes” es un Premier Cru en medio de Grands Crus, lo que le da una gran calidad. Con una superficie total de 0,42 Ha. una producción anual de 18 Hectólitros en 2000 botellas. Las viñas están plantadas en un suelo arcillo-calcáreo, con 30cm. de tierra sobre 2 a 5 metros de arcilla y piedras calcáreas. 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 bodega 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. Es un vino complejo y tánico con notas especiadas.

En este Premier Cru nosotros efectuamos una vinificación idéntica a los Grands Crus. De hecho, es un vino rico cuya vinificación le confiere una guarda de 10 años, mínimo, los mejores años para sus mejores cualidades.

Maridaje

Gevrey-Chambertin 1er cru «Les Combottes» se destinará sobre todo a caza y carnes en salsa.

Temperatura de servicio: De 17º C

Tiempo de conservación: De 5 a 20 años