COMTE LIGER-BELAIR

Simbolo di nobiltà viticola, precisione artigianale e profondità territoriale, interprete raffinata di Vosne-Romanée, tra continuità storica, rigore monastico, eleganza senza tempo ed assoluta unicità.



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos Des Grandes Vignes Monopole

Pinot nero

Questo vino nasce da viti di età compresa tra i 15 e i 70 anni, impiantate nel Premier Cru *Clos des Grandes Vignes*, un monopole di circa 2,2 ettari situato a Prémeaux, di cui 1,9 ettari coltivati a Pinot Noir e 0,3 ettari a Chardonnay.
Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-limosi di colore bruno, con uno spessore di 40-60 cm e una pietrosità superficiale di circa il 20%. Sono presenti anche frammenti di “chailles”, noduli di silice simili alla selce, molto levigati, che testimoniano antichi fenomeni di colluvionamento. Il substrato è costituito da calcari giurassici di colore ocra, ricchi di ooliti e resti di organismi marini, probabilmente riconducibili ai Calcari di Ladoix o ai Calcari di Dijon-Corton.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, tutti trasferimenti vengono effettuati per gravità. Dopo una macerazione a freddo di circa una settimana, la fermentazione alcolica si svolge spontaneamente mediante l’impiego di lieviti indigeni, accompagnata da rimontaggi delicati.
Il vino affina per 12-15 mesi in botti nuove di rovere francese. Non viene chiarificato o filtrato prima dell’imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Nuits-Saint-Georges

Vitigno Pinot nero

Affinamento 12-15 mesi in legno