



GEORGES LIGNIER ET FILS

Chambolle-Musigny

Aoc Chambolle-Musigny
Villages | Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE

Il nome Chambolle deriva da champ bouillant, e ricorda le inondazioni causate dalle forti piogge che scendono dai pendii e fanno esondare il torrente Grone. I terreni coltivati in questa zona sono ricchi di ciottoli e ghiaia, che contribuiscono alla versatilità del vino, e contengono una notevole quantità di ferro. Il vigneto ha una superficie di 0,84 ettari e le viti sono coltivate utilizzando tecniche adatte al terreno e alla varietà specifica.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino è caratterizzato da un colore rosso intenso. In gioventù, vanta aromi dominanti di lampone, con sentori di altri frutti; con la maturità, queste fragranze lasciano il posto a sentori più robusti e boisé e a note sapide.



VITIGNO

Pinot Noir 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

