



Clos de la Roche Grand Cru 2019

CHF 249.00 | 10 cl = CHF 33.20

Dans le verre, d'une noble couleur pourpre. Au nez, un bouquet vibrant de fruits bleus qui se mêle au parfum complexe des baies rouges et noires. L'acidité et les tanins sont en parfaite harmonie et confèrent au vin une texture granuleuse classique et une magnifique longueur.

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Producteur | Domaine Lignier Michelot |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5000 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2049 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 315763 |
| Accord mets et vins | Gibier, Canard |



Vinification

Chaque millésime est stocké pendant 10 à 13 mois dans de grands fûts, puis assemblé pendant 4 mois dans des cuves en acier inoxydable. La part de bois neuf ne dépasse pas 30%.

Terroir





Le Clos de la Roche est le plus septentrional des quatre vignobles de grands crus près de Morey-Saint-Denis. Il est situé sur le versant de la Côte d'Or, au-dessus de la 'Route des Grands Crus' et comprend 16,9 hectares de pinot noir. Le terroir du Clos de la Roche est en grande partie basé sur le calcaire. Les sols superficiels minces sont composés de calcaire siliceux et d'argile. Grâce à un bon drainage et à un bon ensoleillement, des vignes saines et vigoureuses y poussent et produisent des baies concentrées.

Histoire

Le Domaine Lignier-Michelot est une histoire de famille qui a commencé il y a trois générations à Morey-Saint-Denis. Le domaine, dirigé par Laure et Virgile Lignier, s'étend sur 12 hectares, répartis en une soixantaine de parcelles dans quelques-uns des meilleurs terroirs de la Côte de Nuits.

