



Clos de la Roche Grand Cru 2019

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	13.5 %
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.

