

THIBAUT LIGER-BELAIR
NUITS-SAINT-GEORGES
CÔTE D'OR

Gevrey-Chambertin "En Créot"

AOC Gevrey-Chambertin "En Créot", Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Premier millésime en 2020.

SITUATION

Ce sont des vignes plantées entre 1950 et 1958 d'une superficie de 1.40 ha se situant au nord-est de l'appellation à Brochon, dans le prolongement de la combe de Gevrey.

TERROIR

Ces vignes se situent sur un sol brun peu profond argilo-calcaire, sur des marnes recouvertes d'éboulis provenant de la combe de Gevrey et des limons rouges venus du plateau.

Créot signifie craie, ce qui permet de comprendre aisément le type de sol.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles sans grappe entière car ce terroir calcaire se suffit à lui-même pour apporter une fraîcheur minérale dans ce vin.

40% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée d'élevage de 20 mois.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Son sol crayeux confère à ce vin une belle fraîcheur et une grande pureté. Il dévoile un bel éclat aromatique sur de délicieuses notes de fruits rouges (cerise, griotte) qui souligne un touché de bouche d'une finesse remarquable.

Sa position et son climat singulier offre à ce vin une pureté digne de certains premiers crus de l'appellation.

