Bourgogne Gamay "Les Deux Terres"

AOC Bourgogne Gamay,

SITUATION

Cette cuvée provient du mariage entre le Beaujolais et la Bourgogne, plus précisément entre le Gamay et le Pinot Noir, d'où le nom "les Deux Terres".
Il en résulte un vin qui a la finesse et la distinction du pinot noir, et la structure et la gourmandise du gamay.

TERROIR

Chaque année je sélectionne les meilleurs raisins provenant des différents domaines avec qui je travaille. Je décide ensuite de l'assemblage des terroirs des Crus du Beaujolais, Bourgogne Pinot Noir et Hautes Côte de Nuits. Nous pouvons changer à chaque millésime l'assemblage de ces cuvées en fonction de la qualité de la vendange avec un objectif unique : produire le meilleur assemblage de ce vin avec la meilleure proportion entre le Gamay et le Pinot Noir.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en fût de chêne (pas de fût neufs) pour une durée de 12 mois.

CÉPAGES

Gamay 85%, Pinot Noir 15%

DÉGUSTATION

Le vin est très aromatique et dévoile un joli bouquet de fruits noirs (cassis, myrtille). Le touché de bouche est très plaisant, et dévoile des subtiles notes épicées. Un vin qui procure beaucoup de plaisir aujourd'hui.

THIBAULT LIGER-BELAIR
Thibault Liger-Belair
40 rue du 18 décembre, 21700 Nuits Saint Georges
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

27A2QF