

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

Côte de Nuits-Villages "Au Leurey - Vignes de 1937"

AOC Côte de Nuits Villages,

Le calcaire amène toujours plus de finesse et de fraîcheur dans ce vin.



LE MILLÉSIME

3182 bouteilles, 60 magnums ont été produits en 2019.

SITUATION

C'est la première parcelle de vignes de Côtes de Nuits Village au sud de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La proximité des premiers crus (30 mètres): Clos de la Maréchal et Clos de l'Arlot offre une situation extrêmement favorable à la production d'un vin relativement puissant pour l'appellation.

TERROIR

Cette vigne majoritairement plantée en 1937, est situé sur un terroir peu profond avec environ 50 cm de sol avant de trouver la roche mère. Son exposition sud-est lui offre également une belle maturité dans ce terroir relativement précoce. Le calcaire est très présent dans cette vigne lui offrant une belle fraîcheur.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

ÉLEVAGE

30% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

C'est un millésime riche et dense, relativement solaire qui offre à ce vin une belle densité et des tanins souples. Ce vin a un nez bien défini de fruits rouges mélangés à des champignons et de la terre. Une note de menthe est présente avec de la prune épicée et du minéral. Le palais moyennement corsé, riche et compact, offre des fruits rouges croquants et de la fraîcheur. C'est un vin qui demandera 3 à 4 ans avant d'avoir sa pleine maturité.

