

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

Bourgogne Gamay "Les Deux Terres"

AOC Bourgogne Gamay



La Cuvée Bourgogne Gamay "les Deux Terres" provient du mariage entre les crus du Beaujolais et de la Bourgogne de la Côte d'Or. C'est pourquoi j'ai décidé d'adopter le nom "Les Deux Terres".

LE MILLÉSIME

22135 bouteilles ont été produites pour le millésime 2019.

SITUATION

La Cuvée Bourgogne les Deux Terres provient du mariage entre les crus du Beaujolais et de la Bourgogne de la Côte d'Or.

TERROIR

40% Chénas, 15% Fleurie, 30% Moulin à Vent,
15% Bourgogne Pinot Noir et Hautes Côte de Nuits.

Nous pouvons changer pour chaque millésime l'assemblage de ces cuvées suivant la qualité des grappes avec un unique objectif.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30% de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

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

Il présente un bouquet de fruits rouges, de confiture de framboise et de fraise écrasée avec une pointe de poivre. La bouche moyennement corsée offre une entrée douce, teintée de cassis, de tabac et de fruits rouges compotées. La texture est souple avec les tanins ronds et la finale très douce.

