

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Au coeur de la Côte chalonaise, la commune de Givry est reconnue pour ses vins rouges souvent comparés aux vins de Mercurey.

Exposition : Sud-Est

Sols : Calcaires

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 3 ha 98 a 80 ca - [9,85 Acres]

Année de plantation : 1975, 1979, 1983



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Le nez est délicat et révèle des senteurs florales et printanières. La bouche est plaisante et équilibrée, en harmonie avec les arômes perçus au nez. Le Givry associe fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse...

Accords : Charcuterie, pâté en croûte, rôti de porc au miel et à la moutarde à l'ancienne

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 2 à 6 ans

