

#### LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



#### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

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

Exposition : Sud-Est

Sols : Calcaires

Cépage : 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

