

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. Elle produit également, sur des volumes plus confidentiels, des vins blancs plein de fraîcheur et d'élégance.

Exposition : Sud-Est

Sols : Calcaires

Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 1 ha 10 a - (2,72 Acres)

Année de plantation : 1983



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (30%) en fûts de chêne français (pas de fûts neufs pour cette cuvée). L'élevage se poursuit durant 12 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquiescer de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

Légèrement doré quand il est jeune, il évolue vers l'or pâle avec l'âge. Au nez, il associe des notes minérales et de fruits frais procurant une sensation de fraîcheur. En bouche, il se montre frais également et exprime sa vivacité par des arômes d'agrumes et de fruits secs.

Accords : Poisson en sauce, brochet au beurre blanc, crustacés

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

