

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

Exposition : Sud-Est
Sols : Calcaires
Cépage : 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'acquérir 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

