

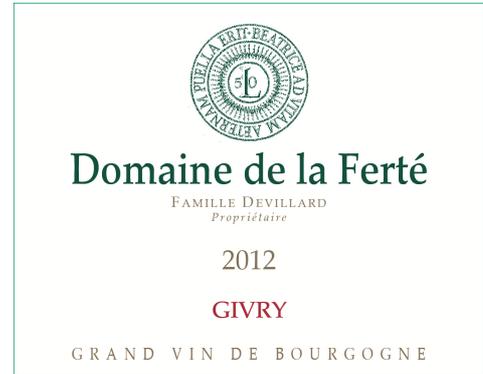


Domaine de la Ferté

GIVRY 2012

En appellations Givry et Givry Premier Cru, le Domaine s'étend sur 3 hectares, plantés uniquement en Pinot Noir.
Les vins du Domaine de la Ferté sont des vins de très haute qualité à des prix vraiment abordables.

<u>Cépage</u>	100 % Pinot noir
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte Chalonnaise
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Village
<u>Appellation</u>	Givry Contrôlée
<u>Millésime</u>	2012



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont vendangés manuellement puis totalement égrappés. La macération et la fermentation durent entre 15 et 18 jours. Nous effectuons deux fois par jour des pigeages durant la fermentation alcoolique.

Elevage : 15 mois environ 100 % en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. La mise en bouteille s'effectue après une légère filtration sans collage préalable dans des bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Très belle robe grenat aux reflets violacés.

Le nez développe des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille), il est concentré avec des notes de chocolat.

En bouche, le vin est puissant avec des arômes de fruits noirs, des notes épicées.

Les tanins sont mûrs et soyeux. Superbe

➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry Domaine de la Ferté 2012 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce ainsi que les fromages au lait cru.

➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster dès maintenant à une température de 14-15° C ou conserver 3 à 5 ans.