



## Domaine de la Ferté

### GIVRY 2011

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.

<b><u>Cépage</u></b>	100 % Pinot noir
<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne – France
<b><u>Région</u></b>	Côte Chalonnaise
<b><u>Catégorie d'Appellation</u></b>	Village
<b><u>Appellation</u></b>	Givry Contrôlée
<b><u>Millésime</u></b>	2011



#### ➤ **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, rubis foncé, brillante.

Le nez développe des arômes de fruits rouges, fraises, fruits à l'alcool, réglisse.

En bouche, le vin révèle des notes de fruits rouges à grain, fraises, framboises, côté acidulé.

Le vin est ample avec des tanins présents.

Vin de garde

#### ➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry Domaine de la Ferté 2011 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.