

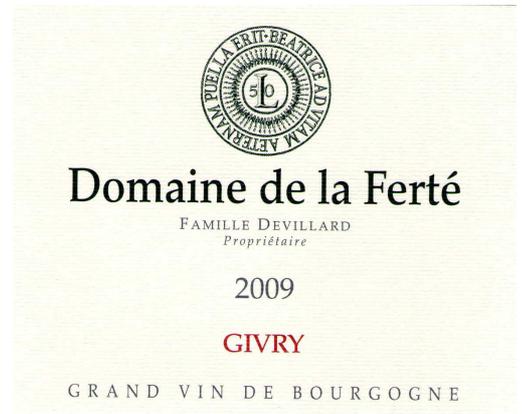


Domaine de la Ferté

GIVRY 2009

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>	2009



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont vendangés à la main 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.

Au nez, le vin développe des arômes de fruits frais, friands, cassis, mûres, myrtilles, et des notes de fruits à l'alcool.

En bouche, on retrouve les notes de fruits frais. Les tanins sont ronds et soyeux. Le vin développe des arômes d'épices douces : cannelle, muscade.

Vin frais, gourmand.

➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry Domaine de la Ferté 2009 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 jusqu'en 2015.