

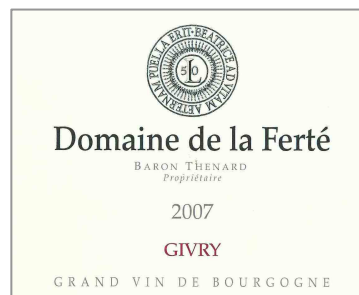


Domaine de la Ferté

GIVRY 2007

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 chalonaise
<u>Catégorie</u>	Village
<u>Appellation</u>	Givry Contrôlée
<u>Millésime</u>	2007



➤ **Terroir**

Argilo-calcaire, à prédominance argileuse.

➤ **Vinification et élevage**

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.

➤ **Caractéristiques**

Le Givry Domaine de la Ferté 2007 a une belle robe rubis profonde. Le nez développe des arômes acidulés (notes de griottes) et réglissés. Les tanins sont murs et fondus. Bel équilibre. Belle matière.

➤ **Accompagnement**

Le Givry Domaine de la Ferté 2007 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce ainsi que les fromages au lait cru.

➤ **Dégustation et conservation**

Déguster dès maintenant à une température de 14-15° C ou conserver jusqu'en 2013.