

Domaine de la Ferté

GIVRY 2005

*En appellation 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.*

Cépage:	100 % Pinot Noir
Origine:	Bourgogne - France
Région:	Côte Chalonnaise
Catégorie :	Communale
Appellation :	Givry Contrôlée



VINIFICATION ET ELEVAGE

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

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 une bouteille Bourgogne Traditionnelle.

MILLESIME 2005

Le **Givry 2005 Domaine de la Ferté** a une très belle robe grenat velours limpide. Le nez développe des arômes de fruits murs (cassis) et des notes d'épices (poivre blanc, cannelle). En bouche, on retrouve des notes épicées et salées. Les tanins sont fondus et murs et les fruits reviennent en fin de bouche. C'est un vin friand, croquant, et gourmand avec une très belle longueur.

GASTRONOMIE

Le **Givry 2005 Domaine de la Ferté** accompagnera parfaitement :

- Les viandes rouges grillées
- Les viandes rouges rôties, l'agneau
- La daube provençale
- Les gibiers à plumes et volailles

Température idéale de dégustation: 14 - 15°C

Le **Givry 2005 Domaine de la Ferté** peut se déguster dès maintenant et se conserver jusqu'en 2015.

DOMAINES DEVILLARD – DOMAINE DE LA FERTE– BP 5 – 71640 MERCUREY

Tel : 03 85 45 21 61 – Fax : 03 85 98 06 62

contact@domaines-devillard.com

www.domainedelaferte.com