

Domaine de la Ferté

GIVRY 2004

*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 à 100 % en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs. La fermentation malo lactique est réalisée à 100 %. La mise en bouteille s'effectue après une légère filtration sans collage préalable dans une bouteille Bourgogne Traditionnelle.

MILLESIME 2004

Le **Givry 2004 Domaine de la Ferté** a une très belle robe rouge rubis intense et profonde avec reflets grenats violacés. Le nez développe des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) et de légères saveurs d'épices douces. La bouche est gourmande, pleine. On retrouve les arômes de fruits noirs et les notes de cannelle et de muscade. Le vin est frais, fruité et a une belle structure. Ses tanins sont suaves et veloutés.

GASTRONOMIE

Le **Givry 2004 Domaine de la Ferté** se marie 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

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