



Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2012

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 Premier Cru – 0.67ha
<u>Millésime</u>	2012



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont vendangés manuellement puis égrappés à 100%. La macération et la fermentation durent 16 à 18 jours. Nous réalisons deux fois par jour des pigeages durant la fermentation alcoolique.
Elevage: 100% en fûts de chêne dont 60 % en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Le vin est mis en bouteille après une légère filtration sans collage préalable dans une bouteille Bourguignonne Traditionnelle.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Très belle robe profonde, grenat, aux reflets violacés.
Le nez est puissant avec des arômes de fruits noirs (myrtille, mûre) et des notes épicées et fumées.
En bouche, on retrouve la puissance du vin avec les notes de fruits noirs. Les tanins sont présents mais soyeux.

➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry 1^{er} Cru «Servoisine» 2012 accompagnera parfaitement les viandes rouges et la volaille en sauce, les viandes rouges rôties et les fromages fins et secs.

➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster dès maintenant à une température idéale de 14-15° C ou conserver 5 à 8 ans.