



## Domaine de la Ferté

### GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2011

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.

<b><u>Cépage</u></b>	100 % Pinot noir
<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne – France
<b><u>Région</u></b>	Côte Chalonnaise
<b><u>Catégorie d'Appellation</u></b>	Village
<b><u>Appellation</u></b>	Givry Premier Cru – 0.67ha
<b><u>Millésime</u></b>	2011



#### ➤ **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**

Belle robe grenat velours.  
Le nez développe des notes de cendre, de fruits noirs. Le nez est intense avec de légères notes florales.  
En bouche, le vin est fin ; il a beaucoup de fraîcheur avec des notes mentholées et des arômes de fruits rouges.  
Les tanins sont présents mais élégants.

#### ➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine » 2011 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.