

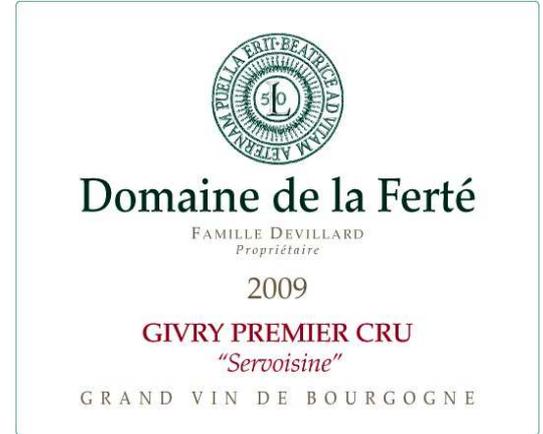


## Domaine de la Ferté

### GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2009

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
<b><u>Millésime</u></b>	2009



#### ➤ **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.

Eleveage: 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 velours noirs, reflets violacés, limpide.

Le nez développe des arômes de fruits à l'alcool, acidulé, fruits à noyaux.

Notes de sous bois humide.

En bouche, le vin est dense, riche, complexe, très mûrs. On retrouve les notes de fruits à grains. Tannins très denses, arômes primaires.

Long et charnu.

#### ➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine » 2009 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 jusqu'en 2016.