

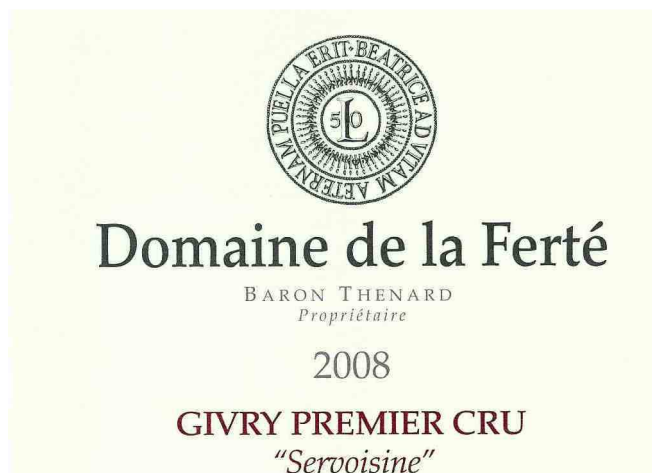


Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2008

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 chalonaise
<u>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Appellation</u>	Givry Premier Cru
<u>Contrôlée</u>	
<u>Millésime</u>	2008



➤ **Terroir**
Argilo-calcaire, avec une prédominance argileuse.

➤ **Vinification et élevage**

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.

➤ **Caractéristiques**

Très belle robe grenat, reflets violacés. Le nez développe des arômes de fruits noirs, cassis, myrtilles. Vin puissant où se mêlent les notes fruitées, les tannins sont denses et mûrs.
Vin puissant, long, très bon potentiel de garde.

➤ **Accompagnement**

Le Givry 1^{er} Cru «Servoisine» 2008 accompagnera parfaitement les viandes rouges et la volaille en sauce, les viandes rouges rôties et les fromages fins et secs.

➤ **Dégustation et conservation**

Déguster dès maintenant à une température idéale de 14-15° C ou conserver jusqu'en 2016.