



## Domaine de la Ferté

### GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2007

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 chalonaise
<b><u>Catégorie</u></b>	Premier Cru
<b><u>Appellation</u></b>	Givry Premier Cru Contrôlée
<b><u>Millésime</u></b>	2006



#### ► **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**

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine » 2007 a une très belle robe rubis et révèle des notes d'épices et de réglisse avec des arômes de fruits noirs.

En bouche, on trouve beaucoup de volume et des tanins murs et soyeux.

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine » 2007 est un vin long avec un beau boisé et une belle fraîcheur

#### ► **Accompagnement**

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine » 2007 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 2015.

DOMAINE DE LA FERTE- BP 5 – 71640 MERCUREY

Tel : 03 85 45 21 61 – Fax : 03 85 98 06 62

[contact@domaines-devillard.com](mailto:contact@domaines-devillard.com)

[www.domainedelaferte.com](http://www.domainedelaferte.com)