

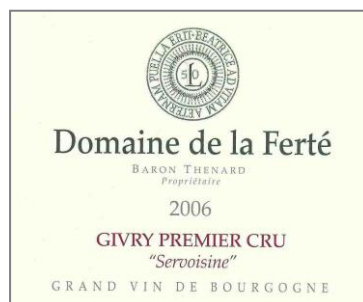


## Domaine de la Ferté

### GIVRY PREMIER CRU « SERVOISINE » 2006

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 Contrôlée
<u>Millésime</u>	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

Très belle robe grenat velours avec des reflets violacés.

Nez puissant aux arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) avec des notes d'épices et de torréfaction.

En bouche, on retrouve la puissance ; vin riche, tannins denses, épices, café, cassis, myrtilles. Vin long et frais.

#### ➤ Accompagnement

Le Givry 1<sup>er</sup> Cru «Servoisine» 2006 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 2018.