

Domaine de la Ferté

GIVRY 1^{ER} CRU SERVOISINE 2005

*En appellation 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.*

Cépage: 100% Pinot Noir

Origine: Bourgogne - France

Région: Côte Chalonnaise

Catégorie : Premier Cru

Appellation : Givry 1^{er} Cru Contrôlée



VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement puis égrappés à 100%. La macération et la fermentation durent 16 à 18 jours. Nous réalisons des pigeages durant la fermentation alcoolique deux fois par jour.

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.

MILLESIME 2005

Le **Givry 1^{er} cru Servoisine 2005 Domaine de la Ferté** a une très belle robe noire violacée et limpide.

Le nez, très frais, puissant et concentré, révèle des arômes de réglisse, de zane et de fruits tels que la mûre et la myrtille. La bouche, très concentrée également développe des notes chocolatées avec des arômes de cacao et de crème de fruits. Les tanins sont très soyeux. C'est un vin long et concentré

GASTRONOMIE

Le **Givry 1^{er} Cru Servoisine 2005 Domaine de la Ferté** accompagnera parfaitement

- Les viandes rouges et la volaille en sauce
- Les viandes rouges rôties
- Les fromages fins et secs

Température idéale de dégustation: 14 – 15 °C

Le **Givry 1^{er} Cru Servoisine 2005 Domaine de la Ferté** peut se déguster dès maintenant et se conserver jusqu'en 2018.

DOMAINES DEVILLARD – DOMAINE DE LA FERTE- BP 5 – 71640 MERCUREY

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

contact@domaines-devillard.com

www.domainedelaferte.com