

Domaine de la Ferté

GIVRY 1^{ER} CRU SERVOISINE 2004

*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 2004

Le **Givry 1^{er} cru Servoisine 2004 Domaine de la Ferté** a une robe rouge rubis, cerise, magnifique, d'une superbe profondeur. Le nez est discret, il évolue sur des notes épicées, poivrées, et des notes de petits fruits noirs très mûrs. La bouche est ferme et dense, très structurée sur des tanins profonds et mûrs. La finale de bouche est fruitée et très chaleureuse.

A garder 5 à 8 ans.

GASTRONOMIE

Le **Givry 1^{er} Cru La Servoisine 2004 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 La Servoisine 2004 Domaine de la Ferté** est prêt à boire mais peut également se conserver entre 5 et 8 ans

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