



Domaine de la Ferté

GIVRY

2014



TERROIR

La parcelle classée village Chanévarie est entourée des parcelles Premier Cru comme Servoisine et Celliers aux Moines. Les vignes ont une vingtaine d'années.

Surface totale : 1,71 hectares.

Climat & Sol : Les parcelles profitent d'une exposition Sud-Est, avec un sol très riche en argile.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis totalement égrappés. La récolte est ensuite triée manuellement. La macération et une fermentation alcoolique durent de 16 à 18 jours à températures contrôlées en cuves ouvertes, avec pigeage de raisins.

Nous réalisons deux fois par jour des pigeages durant la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

Le vin est mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 9 mois 20% en fûts neufs.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin est après élevage, mis en bouteille après une légère filtration sans collage préalable dans une bouteille Bourguignonne Traditionnelle

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe rubis foncée.

NEZ

Le nez est assez complexe avec des arômes de fleurs et de fruits et des notes d'épices.

BOUCHE

Le vin est ample et puissant. Belle présence des tannins.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14-15°C ou à conserver 3 à 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2014 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce comme un bifteck au poivre, ainsi que les fromages comme le Munster.

