

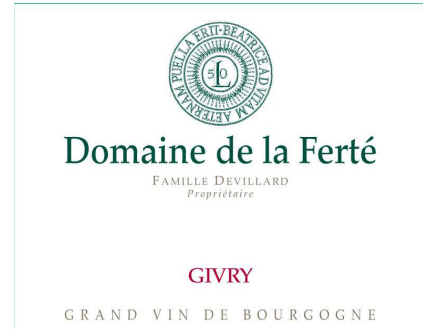


## Domaine de la Ferté

### GIVRY 2013

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 Chalonnaise
<b><u>Catégorie d'Appellation</u></b>	Village
<b><u>Appellation</u></b>	Givry Contrôlée
<b><u>Millésime</u></b>	2013



#### ➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

#### ➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont vendangés manuellement puis totalement égrappés. La macération et la fermentation durent entre 15 et 18 jours. Nous effectuons deux fois par jour des pigeages durant la fermentation alcoolique.  
Elevage : 15 mois environ 100 % en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. La mise en bouteille s'effectue après une légère filtration sans collage préalable dans des bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

#### ➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Belle robe rubis-grenat, limpide et brillante.

Le nez est puissant. Il développe des notes boisées et fruitées de cassis et de fruits à l'alcool.

En bouche, le vin est ample et puissant. Les tanins sont soyeux et on retrouve des arômes boisés et des notes de fruits noirs.

Le Givry 2013 Domaine de la Ferté à un très bon équilibre.

#### ➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Givry Domaine de la Ferté 2013 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce ainsi que les fromages au lait cru.

#### ➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster dès maintenant à une température de 14-15° C ou conserver 3 à 5 ans.