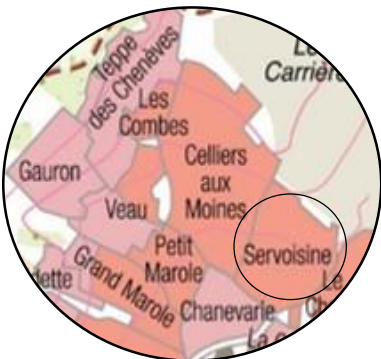




Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU SERVOISINE

2014



TERROIR

Les vignes de la Servoisine sont situées à la pointe Nord de la commune de Givry, près du Premier Cru Clos du Cellier aux Moines. Les vignes sont âgées de plus de 45 ans.

Surface totale : 0,67 hectares.

Climat & Sol : La parcelle profite d'une exposition plein Sud avec une faible pente par rapport au relief du clos du cellier aux moines.

Le sol est limono-argilo sableux concentrant 34% d'argile et près de 40% de limon. Le sol est assez profond avec un fort pourcentage de calcaire actif.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappés totalement.

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 avec 30% de 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 grenat aux reflets violacés.

NEZ

Le nez développe des arômes de poivre, d'épices et de fruits noirs.

BOUCHE

Le vin est rond, puissant. Les tanins sont mûrs et soyeux. Très belle longueur en bouche.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 12-14°C ou à conserver jusqu'à 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Premier Cru Servoisine 2014 accompagnera parfaitement les viandes rouges comme des cuisses de canard caramélisées, la volaille en sauce comme un poulet aux morilles, des grives aux pruneaux et des fromages secs comme un comté affiné plus de 8 mois, de la vieille mimolette.

