



## Domaine de la Ferté

# GIVRY CLOS DE MORTIERES 2014

### TERROIR

Parcelle en Clos de Mortières avec un âge moyen des vignes de 30 ans dont une partie de 65 ares en cours de plantation.

Climat & Sol : La parcelle est exposée Est/Sud-Est, le haut de la parcelle présente un sol argilo-limoneux, tandis que celle du bas est plus riche en sable. Faible pente en direction Sud-Est.

### DEGUSTATION

#### OEIL

Très belle robe rubis cerise.

#### NEZ

Fin et délicat avec des notes de fruits à grains (groseilles, framboises) et des notes d'épices, de cannelle. .

#### BOUCHE

Le vin est frais et fruité, les tanins sont présents et mûrs. Très belle longueur en bouche.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VINS

Une escalope de veau aux morilles, un bifteck grillé au poivre, et d'autres viandes grillées ou en sauce, ainsi que les fromage à pâte bleue comme la Fourme d'Ambert, le bleu de Geix accompagneront à merveille ce Givry Clos de Mortières 2014.



### 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 20% 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.