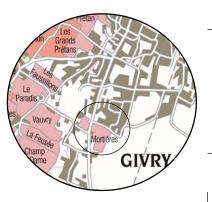


Domaine de la Ferté

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.

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.

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.

