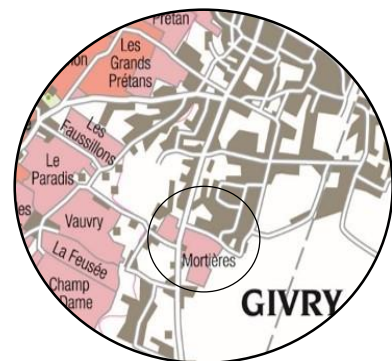




Domaine de la Ferté

GIVRY CLOS DE MORTIERES 2015



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.

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

Robe rubis foncée, reflets violacés.

NEZ

Le vin développe des notes de bourgeons de cassis, fruits acidulés et notes florales de violette.

BOUCHE

Le vin est fin, fruité, agréable.
Les tanins sont souples, on retrouve les notes fruitées.

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 2015.

