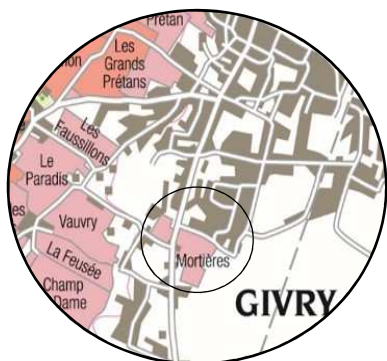




Domaine de la Ferté

GIVRY
CLOS DE MORTIERES
2017



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 égrappée 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

Levin est mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 10 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

Robe rubis foncée, aux reflets violacés.

NEZ

Le vin est riche, ample avec de belles notes de fruits rouges.

BOUCHE

Le vin est ample, riche, on retrouve les notes de fruits rouges,

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14- 15°C
ou à garder entre 5 et 7 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2017 accompagnera parfaitement les viandes rouges et viandes en sauce telles que le Bœuf Bourguignon.

