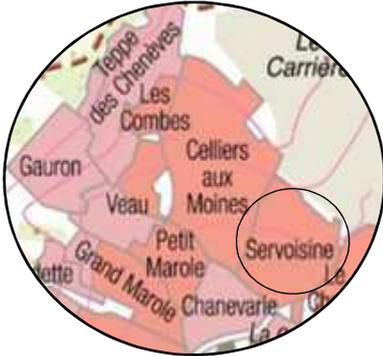




Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE

2017



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 25% 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 Bourgignonne Traditionnelle.

TERROIR

Les vignes de la parcelle 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.

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe rouge pourpre intense aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est intense, complexe, riche. Le vin développe des arômes de fruits (mûre), de kirch ainsi que des notes florales (rose)

BOUCHE

Le vin est complexe, riche, droit et structuré. Les tanins sont fondus. Belle persistance en bouche

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 12-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Premier Cru Servoisine 2017 accompagnera parfaitement les viandes en sauce, les gibiers à plumes mais également un navarin d'agneau,

