



Domaine de la Ferté

GIVRY CLOS DE MORTIERES 2018

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

Belle robe d'un rouge éclatant.

NEZ

Le nez développe des arômes de fruits rouges (cerises) et de fruits noirs (cassis) avec une pointe de bourgeon de cassis.

BOUCHE

La trame est fine et élégante avec une finale tonique.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14- 15°C ou à garder entre 5 et 8 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2018 accompagnera parfaitement les carbonades, les viandes grillées mais également un Saint Félicien,



Domaine de la Ferté – BP 5 – 71640 MERCUREY

Tél: +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domaine-de-la-ferte.com

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

Le vin est mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 10 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 Bourguignonne Traditionnelle.

