



Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE

2018



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.

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 élevé à 100% en fûts de chêne de 228 litres.

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 pourpre intense aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est intense et complexe. Le vin développe des arômes d'épices telles que l'anis et la réglisse mais également des notes fruitées: cassis, myrtilles et mures.

BOUCHE

Le vin est complexe avec des tanins enrobés. Sa trame est fruitée et soutenue par beaucoup de fraîcheur et une finale saline.

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 2018 accompagnera aussi bien une côte de bœuf grillée qu'une tarte au chocolat noir.

