



Domaine de la Ferté

GIVRY CLOS DE MORTIÈRES

2019

TERROIR

Les vignes de notre parcelle « Clos de Mortières » ont été plantées successivement en 1960, 1993 et 2016 : elles ont donc en moyenne 30 ans d'âge.

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 rouge rubis très intense.

NEZ

Le nez est expressif sur des arômes de petits fruits rouges (framboises) et de fruits noirs (cassis).

BOUCHE

La matière est noble, les tanins sont soyeux et la finale, fraîche. Les fruits sont mûres et croquants.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2019 accompagnera parfaitement les œufs en meurette ou les viandes grillées.



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 9 mois avec 20% de fûts neufs. L'élevage se termine par 1 mois en cuve inox. 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.

