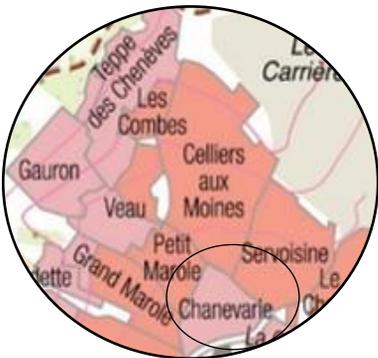




# Domaine de la Ferté

## GIVRY

2019



### TERROIR

La parcelle classée village Chanevarie est entourée des parcelles Premier Cru comme Servoisine et Celliers aux Moines. Les vignes ont une vingtaine d'années en moyenne, plantées successivement en 1991 et 1996.

Surface totale : 1,71 hectares.

Climat & Sol : Les parcelles profitent d'une exposition Sud-Est, avec un sol très riche en argile.

### VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis totalement égrappés. La récolte est ensuite triée manuellement. 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 dont 18% en fûts neufs, puis en cuve pendant 3 mois.

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 Traditionnelle Bourguignonne

### DEGUSTATION

#### OEIL

Robe intense, profonde et veloutée.

#### NEZ

Le nez est expressif et flatteur avec des notes de petits fruits noirs (cassis).

#### BOUCHE

La bouche est croquante et fruitée (notes de cerise).

La texture est soyeuse avec des tanins veloutés.

Belle fraîcheur en finale.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2019 accompagnera parfaitement un pâté en croûte Bressan.

