



# Domaine de la Ferté

## GIVRY

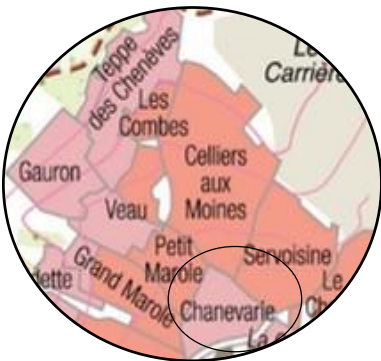
2018

### 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.

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 25% en 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 Traditionnelle Bourguignonne

### DEGUSTATION

#### OEIL

Très belle robe rouge vif.

#### NEZ

Le nez est ouvert et flatteur avec des notes fruitées de fraises des bois.

#### BOUCHE

Le Givry 2018 est un vin de plaisir. Fruité, il a une structure facile et digeste.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2018 accompagnera parfaitement les viandes grillées.

