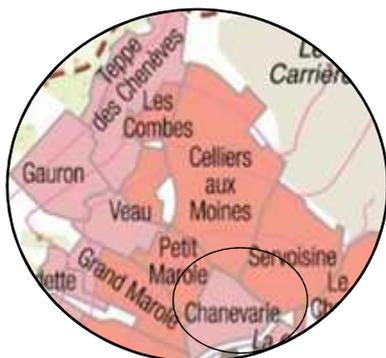




# Domaine de la Ferté

## GIVRY

2017



### 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 20% 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 Bourguignonne Traditionnelle

### DEGUSTATION

#### OEIL

Très belle robe rouge rubis aux reflets violacés

#### NEZ

Le nez est riche, ample avec des notes de fruits rouges et d'épices (cannelle, clou de girofle). Nez fin et délicat,

#### BOUCHE

Le vin est ample et délicat et développe de beaux arômes de fruits rouges,

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14-15°C ou à conserver 5 à 7 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2017 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou les escargots.  
Côté mer, il accompagnera la bouillabaisse

