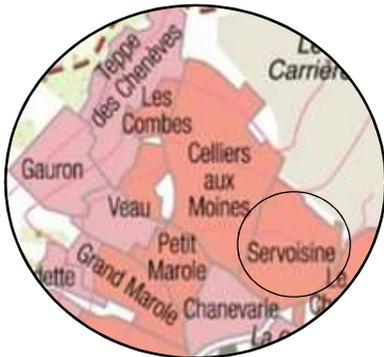




## Domaine de la Ferté

# GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE

2019



### 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 dont 25% de fûts neufs pendant 12 mois puis 3 mois en cuve.

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 Bourgignonne Traditionnelle.

### DEGUSTATION

#### OEIL

Jolie robe rubis profonde et brillante .

#### NEZ

Le nez, élégant et tout en finesse, présente des notes terriennes et de bourgeons de cassis.

#### BOUCHE

La bouche est d'une grande gourmandise et présente un équilibre idéal, entre volume, finesse, et élégance.

Les tanins sont souples et totalement fondus.

Grande longueur en bouche.

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 12-14°C ou à conserver de 15 à 20 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Le Givry Premier Cru Servoisine 2019 accompagnera une côte de bœuf grillée, un magret de canard mais aussi une tarte au chocolat

