



Domaine de la Ferté

GIVRY

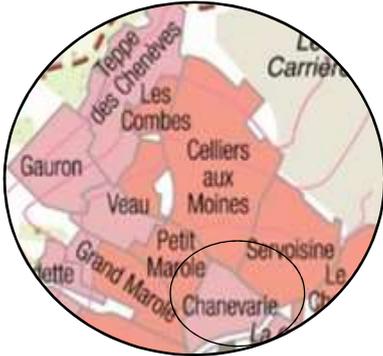
2020

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 élevé à 100% en fût traditionnels bourguignons de 228 litres pendant 12 mois (dont 20% 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 rouge intense, profond, d'un aspect velouté.

NEZ

Le 1^{er} nez est très expressif sur des fruits rouges assez mûres, puis apparaissent des notes florales telles la violette, ainsi que le bourgeon de cassis.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont de velours, et l'équilibre acidité/rondeur confère une belle amplitude. Belle fraîcheur finale

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2020 accompagnera parfaitement une planche de charcuterie mais également des salades de légumes, niçoise ou de tomates.

