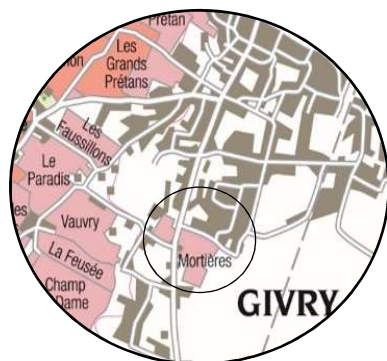




Domaine de la Ferté

GIVRY CLOS DE MORTIERES

2020



TERROIR

Les vignes de notre parcelle « Clos de Mortières » ont été plantées successivement en 1960, 1993 et 2016 : elles ont donc en moyenne 30 ans d'âge.

Climat & Sol : La parcelle est exposée Est/Sud-Est, le haut de la parcelle présente un sol argilo-limoneux, tandis que celle du bas est plus riche en sable. Faible pente en direction Sud-Est.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge rubis intense et profonde.

NEZ

Le 1^{er} nez est sur des notes de fruits noirs tels le cassis, évoluant sur une belle complexité mêlant fruits noirs, épices et fruits plus frais tels la fraise et la cerise.

BOUCHE

En bouche ce vin est linéaire avec une finale sapide et longue.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2020 accompagnera parfaitement une blanquette de veau ainsi que des beignets d'aubergines.



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée 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 mis à 100% en fûts traditionnels bourguignons de 228 litres pendant 17 mois. L'élevage se termine par 1 mois en cuve inox. 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.