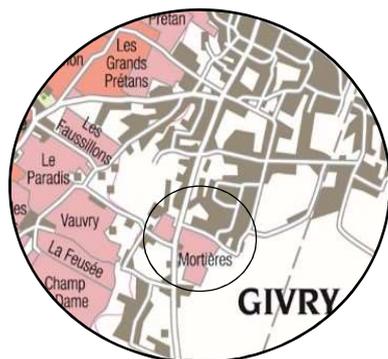




## Domaine de la Ferté

# 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<sup>er</sup> 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 Traditionnelle.