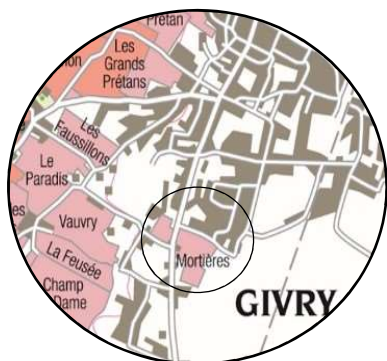




## Domaine de la Ferté

# GIVRY CLOS DE MORTIERES 2021



### 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.

### 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 élevé à 100% en fûts, dont 15% de fûts neufs, pendant 10 mois. L'élevage se termine par 3 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.

### DEGUSTATION

#### OEIL

Robe rouge rubis d'aspect velouté brillant

#### NEZ

Le premier nez, plutôt sérieux, s'ouvre après quelques aérations, sur des arômes de petits fruits rouges, d'épices et de silex.

#### BOUCHE

En bouche, la structure est affirmée avec élégance et se prolonge tout en fraîcheur.

### SERVICE & GARDE

A déguster dès à présent à une température idéale de 14- 15°C ou à garder 10 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2021 accompagnera parfaitement une blanquette de veau ainsi que des beignets d'aubergines.

