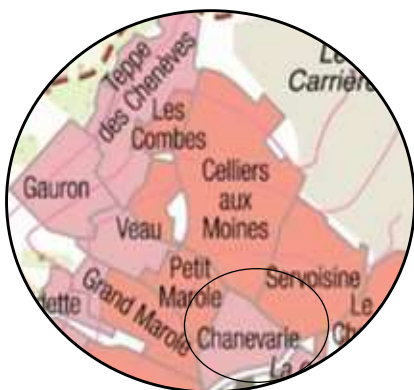




Domaine de la Ferté

GIVRY

2023



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis totalement égrappés. La récolte est ensuite triée manuellement. La macération et la fermentation alcoolique durent de 16 à 18 jours à températures contrôlées en cuves ouvertes, avec remontage.

La fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne pendant 12 mois (dont 20% de fûts neufs), puis en cuve pendant 3 mois.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Suite à son élevage, le vin est mis en bouteille après une légère filtration sans collage préalable,

TERROIR

La parcelle classée village Chanévarie est entourée des parcelles Premier Cru comme Servoisine et Cellier 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.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe rouge vif, franc et brillant.

NEZ

Le premier nez est offrant et composé d'arômes de fruits frais. L'ouverture aromatique dévoile des notes d'épices comme le clou de girofle et le poivre.

BOUCHE

L'attaque est généreuse et le milieu de bouche ample.

Composé de tanins fondus, ce vin est élégant et gourmand. La finale gouleyante est une invitation...

SERVICE & GARDE

A déguster dès à présent à une température idéale de 14-15°C ou à conserver environ 7 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry 2023 du Domaine de la Ferté se mariera parfaitement avec un petit salé aux lentilles, une blanquette de veau ou des grillades mais également avec de nombreux fromages tels que le camembert ou le brillat-savarin.

