

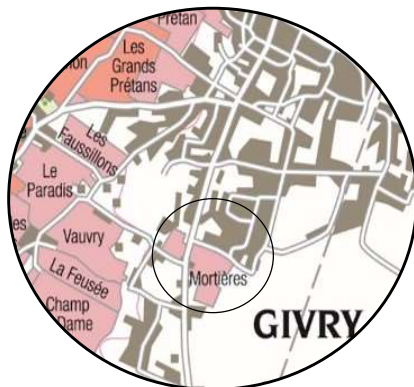


Domaine de la Ferté

GIVRY

CLOS DE MORTIERES

2023



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

ŒIL

La robe est d'un rouge franc et brillant.

NEZ

Le premier nez, assez discret, révèle des notes plutôt terriennes. Puis, l'aération progressive, nous emmène vers des arômes de petits fruits noirs comme la mûre et le cassis.

BOUCHE

La bouche dévoile une structure sobre, fine avec des tanins fondus et un élevage sous bois complètement intégré. La finale est fraîche et saline.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VINS

Notre Givry Clos de Mortières 2023 conviendra parfaitement avec un tartare de thon rouge, des œufs en meurette, une tourte forestière mais également un Délice de Bourgogne ou un Soumaintrain.



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée totalement.

La fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en fûts, dont 10% de fûts neufs, pendant 12 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.