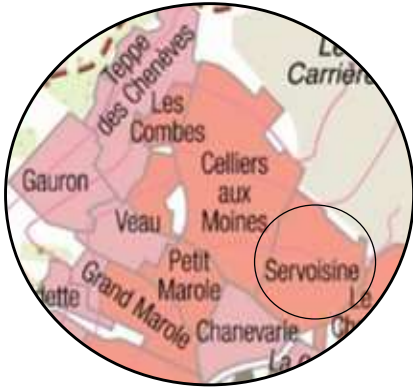




Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE 2023



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappés 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 de chêne de 228 litres dont 20% de fûts neufs pendant 16 mois puis 2 mois en cuve.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

TERROIR

Les vignes de la parcelle Servoisine sont situées à la pointe Nord de la commune de Givry, près du Premier Cru Clos du Cellier aux Moines. Les vignes sont âgées de plus de 45 ans. Surface totale : 0,67 hectares.

Climat & Sol : La parcelle profite d'une exposition plein Sud avec une faible pente par rapport au relief du clos du cellier aux moines.

Le sol est limono-argilo sableux concentrant 34% d'argile et près de 40% de limon. Le sol est assez profond avec un fort pourcentage de calcaire actif.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge intense et brillante, mêlée de subtils reflets violacés.

NEZ

Le nez se dévoile immédiatement avec une grande générosité. Il est composé d'arômes de fruits rouges mûres auxquels s'entremêlent des notes florales et épicées.

BOUCHE

En bouche, la texture est soyeuse et gourmande. Puis, en finale des notes réglissées se révèlent et perdurent apportant une fraîcheur longue et délicate.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 12-14°C ou à conserver de 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Premier Cru Servoisine 2023 accompagnera parfaitement un rôti de bœuf, des cailles farcies aux morilles ou un Camembert.

