



Domaine de la Ferté

GIVRY

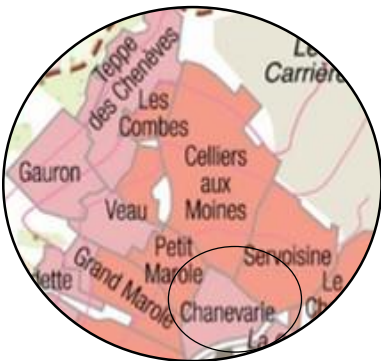
2016

TERROIR

La parcelle classée village Chanevarie est entourée des parcelles Premier Cru comme Servoisine et Celliers aux Moines. Les vignes ont une vingtaine d'années.

Surface totale : 1,71 hectares.

Climat & Sol : Les parcelles profitent d'une exposition Sud-Est, avec un sol très riche en argile.



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis totalement égrappés. La récolte est ensuite triée manuellement. 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 en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 9 mois 15% en fûts neufs.

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 Bourguignonne

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe rouge rubis violacée profond

NEZ

Le nez dégage des arômes de fruits acidulés.

BOUCHE

Le vin est gourmand, plaisant. Belle longueur en bouche. Complexe, tout en finesse avec une belle fraîcheur et des arômes de mousse et de sous-bois

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14-15°C ou à conserver 3 à 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2016 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce comme un bifteck au poivre, ainsi que les fromages frais comme le Brillat-Savarin.

