



# Domaine de la Ferté

## GIVRY

2015

### 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 Bourguignonne Traditionnelle

### DEGUSTATION

#### OEIL

Très belle robe grenat violacée.

#### NEZ

Le nez dégage des arômes de fruits acidulés.

#### BOUCHE

Le vin est gourmand, plaisant. Belle longueur en bouche.

### 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 2015 accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce comme un bifteck au poivre, ainsi que les fromages frais comme le Brillat-Savarin.

