

# GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU « EN CHOUE »

*Ce grand terroir de Givry donne des vins élégants et soyeux.*

## DANS LES VIGNES



### Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Russilly



### Terroir

- ◆ En Choué
- ◆ Côteaux exposés Est
- ◆ Sol argilo-calcaire
- ◆ Argile rouge



### Cépage(s)

- ◆ 100% Pinot noir



### Vendanges

- ◆ Manuelles

## DANS LA CAVE



### Vinification

- ◆ Égrappée à 100%
- ◆ Pré-macération à froid environ 4 jours
- ◆ Fermentation 14 jours



### Élevage

- ◆ 2 mois en fût
- ◆ Environ 25% fût neuf

## DÉGUSTATION



- ◆ Limpide et brillant
- ◆ Rubis
- ◆ Reflets violacés



- ◆ Notes de violette et petits fruits rouges
- ◆ Élégant et complexe



- ◆ Note de petits fruits rouges, violette
- ◆ Jolie structure avec des tannins très soyeux
- ◆ Finale persistante et équilibrée. Belle finesse souple et en dentelle



- ◆ Servir à 12/14°C
- ◆ Beau potentiel de garde, à carafier pour boire plus jeune sur le fruit.

