

GIVRY 1^{ER} CRU « EN CHOUÉ »

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.

