Givry 2022

VIGNOBLE

Notre petite production de Givry est issue d'une seule parcelle de 0,5 hectare. Les sols y sont riches en argilo-calcaires profonds et les vignes sont âgées de 20 ans en moyenne.

VINIFICATION

Une fois arrivés en cave, les raisins sont triés et égrappés à 100%. S'en suit une macération à froid de 2 semaines avec des remontages quotidiens. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne de 600L pendant 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Givry offre naturellement une robe d'un rouge profond ainsi que beaucoup de richesse et de structure. Arômes de fruits rouges et noirs mûrs équilibrés par une acidité rafraîchissante. Ses tanins fins et sa concentration lui permettront de bien vieillir.

TEMPERATURE DE SERVICE: 14°C.
POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 6 ans
ACCORDS CULINAIRES: Il s'accordera parfaitement avec des terrines ou des tourtes. Grâce à sa structure, il ravira également les amateurs de viande en accompagnant entrecote de bœuf, veau braisé ou volaille mijotée.

ANALYSES

Cépage	Pinot Noir
Alcool	13.5%
Glucose	<1 g/l
Acidité	4.09 g/L
PH	3.40
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique