



Domaine de la Ferté

GIVRY

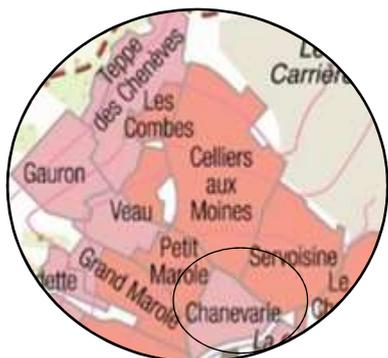
2022

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 en moyenne, plantées successivement en 1991 et 1996.

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. La fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne pendant 11 mois (dont 25% de fûts neufs), puis en cuve pendant 3 mois.

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

Robe d'un rouge pourpre, brillant et profond.

NEZ

Le nez est généreusement composé d'arômes de bourgeons de cassis, de petits fruits rouge acidulés (framboise, griotte), puis des notes plus épicées se révèlent à l'ouverture : poivre, menthe

BOUCHE

La bouche révèle des tanins harmonieux et un élevage sous bois complètement intégré. Cet ensemble équilibré et soyeux se termine sur une sensation de fraîcheur persistante.

SERVICE & GARDE

A déguster dès à présent à une température idéale de 14-15°C ou à conserver pendant 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Domaine de la Ferté 2022 accompagnera parfaitement un filet de bœuf à la sauce au morilles, un magret de canard à la cerise ou un plateau de fromage.

