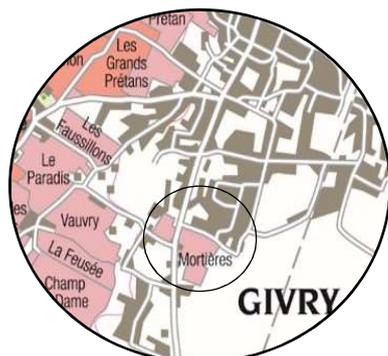




Domaine de la Ferté

GIVRY CLOS DE MORTIERES 2022



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée totalement.

La fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en fûts, dont 16% de fûts neufs, pendant 12 mois. L'élevage se termine par 2 mois 1/2 en cuve inox. 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.

TERROIR

Les vignes de notre parcelle « Clos de Mortières » ont été plantées successivement en 1960, 1993 et 2016 : elles ont donc en moyenne 30 ans d'âge.

Climat & Sol : La parcelle est exposée Est/Sud-Est, le haut de la parcelle présente un sol argilo-limoneux, tandis que celle du bas est plus riche en sable. Faible pente en direction Sud-Est.

DEGUSTATION

OEIL

Robe brillante rouge rubis

NEZ

Le premier nez (bourgeon de cassis) s'ouvre assez rapidement pour offrir de généreuses notes de fruits rouges telles la cerise et la griotte.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche et se poursuit par un milieu de bouche de belle amplitude au toucher élégant. La finale est assez longue et laisse se déployer des notes poivrées.

SERVICE & GARDE

A déguster dès à présent à une température idéale de 14- 15°C ou à garder 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Clos de Mortières 2022 accompagnera parfaitement les viandes en sauce, de la volaille rôtie mais aussi des fromages à pâte douce.

