



Domaine de la Ferté

GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE

2022



TERROIR

Les vignes de la parcelle Servoisine sont situées à la pointe Nord de la commune de Givry, près du Premier Cru Clos du Cellier aux Moines. Les vignes sont âgées de plus de 45 ans. Surface totale : 0,67 hectares.

Climat & Sol : La parcelle profite d'une exposition plein Sud avec une faible pente par rapport au relief du clos du cellier aux moines.

Le sol est limono-argilo sableux concentrant 34% d'argile et près de 40% de limon. Le sol est assez profond avec un fort pourcentage de calcaire actif.

VINIFICATION

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

La macération et une fermentation alcoolique durent de 16 à 18 jours à températures contrôlées en cuves ouvertes, avec pigeage de raisins.

Nous réalisons deux fois par jour des pigeages durant la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne de 228 litres dont 20% de fûts neufs pendant 14 mois puis 2 mois en cuve.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

DEGUSTATION

OEIL

Robe d'un rouge éclatant et brillant.

NEZ

Le nez gourmand offre un généreux bouquet d'arômes fruités et épicés: mûres, myrtilles, cassis, menthe poivrée.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont fondus et en équilibre avec l'acidité et la rondeur.

La finale est longue saline et fruitée.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 12-14°C ou à conserver de 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Givry Premier Cru Servoisine 2022 accompagnera parfaitement un rôti de bœuf, des cailles farcies aux morilles ou un Camembert.

