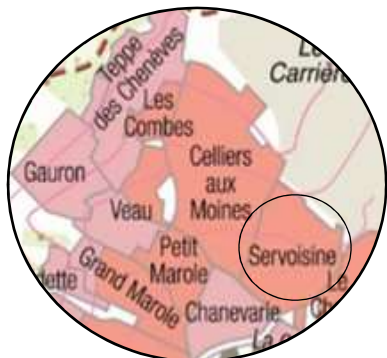




## Domaine de la Ferté

# GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE

2021



### 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 15% de fûts neufs pendant 15 mois puis 3 mois en cuve.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

### DEGUSTATION

#### OEIL

Robe rouge brillante aux reflets rubis.

#### NEZ

Nez rapidement généreux, composé d'arômes de fruits rouges frais (cerises, fraises). Cette fraîcheur aromatique est soutenue par des notes poivrées et mentholées.

#### BOUCHE

La bouche est élégante, de bonne amplitude et se prolonge par une finale longue de fruits acidulés tels que la groseille.

### 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 2021 accompagnera parfaitement un carpaccio de thon rouge, une fondue bourguignonne ou un fromage crémeux.

