



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaire

PRÉSENTATION

Givry occupe une position centrale dans la Côte Chalonnaise. L'aire géographique de l'appellation s'étend sur trois communes à 6 km au sud de Mercurey : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

La nature des sols (bruns calcaires ou calciques issus de l'altération des calcaires du jurassique) donne naissance à une appellation souvent comparée à Volnay.

Le Givry rouge aurait été le vin préféré d'Henri IV.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 20 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux parfums de fruits rouges et noirs (fraise, mûre...) associés à un soupçon d'épices. Sa charpente aux tanins un peu fermes dans sa prime jeunesse s'assouplit agréablement après 2-3 ans de garde pour donner un vin équilibré, charnu et délicat. Belle finale très fruitée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

