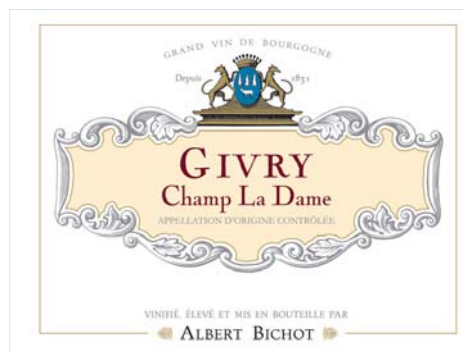


GIVRY "CHAMP LA DAME"



Côte Chalonnaise

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns argilo-calcaires

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 15 à 20 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 10 à 20 % de fûts neufs
 12 mois

Situé au Sud Ouest de Givry à une altitude moyenne de 235 mètres, ce vignoble en plaine assez profond procure à la vigne une résistance importante aux phénomènes de sécheresse. Constitué de deux parcelles adjacentes, et d'orientations différentes, ce lieu-dit "Champ La Dame" apporte une certaine complexité, issue notamment de ces deux expositions.

Dégustation

Au nez, il est très frais avec des arômes de baies rouges. En bouche, il est équilibré et fin avec des tanins agréables. Le Givry associe fraîcheur, fruité et boisé pour offrir au palais délicatesse et finesse.

Accords mets/vins

Ce vin plaisant se mariera parfaitement avec des plats assez simples comme des viandes rouges ou blanches rôties ou grillées, chaudes ou froides, pâtés, tourtes ainsi que des fromages peu relevés.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 3 et 5 ans.

