

Côte Chalonnaise

100 % Pinot Noir

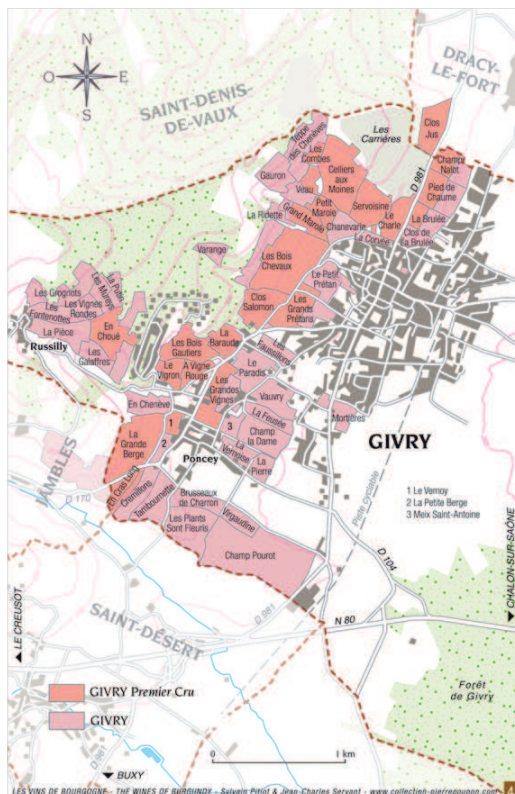
AOC Village

La vigne :
 Sols bruns calcaires ou calciques

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 15 à 20 jours

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

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.



Dégustation

Le nez est délicat aux senteurs florales et printanières. La bouche est plaisante et équilibrée : une harmonie qui respecte la suavité des arômes perçus au nez. Le Givry associe fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse.

Accords mets/vins

Ce vin plaisant se mariera parfaitement bien des plats assez simples comme des viandes rouges ou blanches rôties ou grillées, chaudes ou froides, pâtés, tourtes ainsi que des fromages pas trop forts.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 3 et 5 ans, voire plus en cave.