



Givry 1^{er} Cru « Les Grandes Vignes »

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 2 semaines avec des extractions principalement à l'aide de remontage afin de ne pas extraire trop d'amertume. Les raisins sont entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 mois en fût de chêne français avec environ 25% de fûts neufs.

TERROIR

Cette parcelle de vieilles vignes, située au pied de l'Eglise de Poncey offre des raisins généreux, à la maturité précoce. En effet, notre campagne de vendange commence souvent par ce terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est rubis soutenu avec une belle brillance. Vif et agréable. On retrouve des notes de fruits rouges et noirs. Franc, riche et fin, il se distingue par sa chaleur, sa vivacité et sa générosité.

ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées, charcuteries.

