

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Givry

Givry 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Givry est l'un des villages les plus réputés situé au cœur de la Côte chalonnaise, au sud de la Bourgogne.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Fragrances de violettes sur des arômes très frais de petits fruits bien mûrs (cerise) sur des notes de réglisse. Complexe et bien structuré sur un fruit très pur. Texture dense et ciselée sur des tannins bien intégrés. Belle fraîcheur en fin de bouche.

Accords mets et vins : Charcuteries, pâtés, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles, fromages à pâte pressée.