



Givry, Cuvée Amélie, Blanc, 2021, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Givry, Bourgogne, France

TERROIR

Cette parcelle, orientée Sud-Est, de 0,90 hectares est située en bas de coteau sur un terroir profond mais caillouteux. La vigne a été plantée en 1992 et 2003. Cette parcelle fut baptisée "Cuvée Amélie" en l'honneur d'Amélie BESSON qui acquit le Domaine en 1938.

À LA VIGNE

Taille Guyot Poussard
Travail du sol sous le rang et enherbement naturel dans le rang
Conduite en lutte raisonnée
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique en vendange entière
Débourbage puis fermentation alcoolique en fûts dont 30% neufs.

ÉLEVAGE

Bâtonnages jusqu'à la fin des fermentations malolactiques.
Elevage 10 mois sur lie.
Mise en bouteille au domaine.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,90 ha

SERVICE

11°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Vin avec une belle viscosité en bouche et arômes de fruits blancs et d'orange confite.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec un poisson en sauce légère, un brochet au beurre blanc ou une viande blanche, ou encore un fromage de chèvre.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Fruits de mer, Viandes blanches

