



Givry Premier Cru Les Bois Gautiers, Rouge, 2021, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Givry Premier Cru Les Bois Gautiers, Bourgogne, France

TERROIR

Le Givry premier Cru Les Bois Gautiers est issu d'une parcelle que nous avons entièrement replantée en 2009 avec des sélections très fines du cépage Pinot Noir pour mieux marquer les caractéristiques de ce très beau terroir. En effet, ce Climat est situé sur les coteaux de Givry les plus orientés au Sud.

À LA VIGNE

Taille Guyot-Poussard.
Griffages en surface uniquement.
Conduite en lutte raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Egrappage 100%.
Macération préfermentaire à froid.
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées.
Pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

Entonnage par gravité puis élevage de 12 mois en fûts dont 30% neufs.
Mise en bouteille au Domaine.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha

SERVICE

16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Vin fin aux arômes de fruits mûrs et tanins souples.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec les pâtés, le jambon cru et les charcuteries fines, mais aussi avec les viandes comme les steaks de bœuf, le veau braisé, la poule au pot et la poularde de Bresse rôtie. Vous pouvez également le déguster sur des fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

