



Givry, Le Haut Colombier, Rouge, 2021, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Givry, Bourgogne, France

TERROIR

Le Givry rouge Le Haut Colombier est issu d'une parcelle située sur le lieu-dit Le Petit Prétan, juste devant le Domaine. Idéalement placée au pied du coteau de Givry, elle bénéficie de l'orientation Sud-Est recherchée, mais également d'un sol riche et fertile, car profond et argileux, mais traversé de veines de roches calcaires. La vigne est âgée de 3 à environ 60 ans.

A LA VIGNE

Taille Guyot Poussard.
Enherbement progressif des rangs.
Conduite en lutte raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Entonnage par gravité et élevage de 12 mois en fûts dont 25% neufs.
Mise en bouteille au domaine.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 3,20 ha

SERVICE

16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Beau fruité charnu sur des tanins veloutés.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin s'accorde avec les pâtés, le jambon cru et les charcuteries fines, mais aussi avec les viandes comme les steaks de boeuf, 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

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

