



Givry Premier Cru Le Petit Prétan, Rouge, 2021, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Givry Premier Cru Le Petit Prétan, Bourgogne, France

TERROIR

Le Petit Prétan est situé devant la cuverie, en début de coteau. Le sol est argilo-calcaire et contient beaucoup d'oxyde de fer et de pierres calcaires. Les vignes ont été plantées en 1991 et dans les années 1960.

À LA VIGNE

Taille Guyot-Poussard.
Enherbement naturel maîtrisé.
Agriculture raisonnée.
Vendange à la main.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,60 ha

SERVICE

16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Vin structuré d'un beau fruit, aux tanins serrés et profonds. Longueur en bouche avec expression de fruits rouges frais et salivants.

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 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

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

