



Givry Premier Cru Les Grands Prétans, Rouge, 2021, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Givry Premier Cru Les Grands Prétans, Bourgogne, France

TERROIR

Le Givry Premier Cru Les Grands Prétans est issu d'une parcelle située en bas de coteau et exposée au Sud-Est. Il est constitué de vignes plantées entre 1976 et 2007.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1,50 ha

SERVICE

16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Chair ample, tanins puissants mais parfaitement fondus, fruits épicés savoureux.

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

