Givry 1er Cru 2023

Clos Jus

PINOT NOIR

VIGNOBLE

Issu du Premier Cru Clos Jus, situé au Nord-Est du Village. Vignes en côteaux exposés Sud-Est.

TERROIR

Argilo-calcaire assez mince très caillouteux. La parcelle de Clos Jus est entourée d'un muret et signalée pour singularité dans des écrits de 1299.

VIGNES

Sélections massales de Pinot Noir.
Moyenne de 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. 20 jours de fermentation en cuve, levure naturelle. Environ 10% de vendange entière. Remontage quotidien léger.

ELEVAGE

12 mois d'élevage en pièces bourguignonnes classiques dont 30% de fûts neufs.
Mise en bouteille novembre 2024.

DEGUSTATION

En bouche, des notes de fruits rouges (grenade, framboise, fraise), violette avec un boisé bien fondu. Un vin juteux, croquant avec une belle fraîcheur. Beaucoup de finesse et d'élégance dans cette cuvée Clos Jus.

A BOIRE

2025-2031

CELLIER DES DAMES
Grands Vins de Bourgogne