

# Givry 2023

## Les Millerands

### PINOT NOIR



#### VIGNOBLE

Un assemblage de trois parcelles au centre du village de Givry. Vignes en mi côteaux, exposées Est - Sud-Est.

#### TERROIR

Argilo-calcaire profond avec un bon apport hydrique.

#### VIGNES

Sélections massales de Pinot Noir.  
Moyenne de 45 ans.

#### VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse sur la table de tri. 20 jours de fermentation en cuve, levures naturelles. Environ 20% de vendange entière. Remontage quotidien léger.

#### ELEVAGE

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

#### DEGUSTATION

Un millésime à boire dans sa jeunesse. De jolis arômes de gelée de groseille, de fleurs de sureau, de violette et de thé fumé. Un vin soyeux et délicat.

#### A BOIRE

2025 - 2029