

Givry 2024

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.

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

2026 - 2030

CELLIER DES DAMES
Grands Vins de Bourgogne