

Givry 2022

Maison-Dieu

PINOT NOIR



VIGNOBLE

Une parcelle du centre du village de Givry. Vignes de mi-pente exposées sud.

TERROIR

Argilo-calcaire léger.

VIGNES

Vignes de 25 à 40 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse sur la table de tri. 20 jours de fermentation en cuve, levures naturelles. 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 décembre 2023.

DEGUSTATION

Ce givry village pourrait facilement à l'aveugle être comparé à un 1^{er} cru grâce à sa richesse et son allonge. Un jus violine précède des notes de thé Lapsang et de mûres. Encore un peu fermé, le vin requiert idéalement un peu de temps en bouteille.

A BOIRE

2025 -2030