

# 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<sup>er</sup> 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