

Givry 2018

Isabelle-Claire-Eugénie de Habsbourg

PINOT NOIR



VIGNOBLE

Une parcelle du centre du village de Givry bien nommée Champ la Dame. Vignes en côteaux exposés Est et 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

14 mois d'élevage en pièces bourguignonnes classiques dont 1/3 de fûts neufs. Fermentation malolactique tardive à la fin du printemps.
Mise en bouteille décembre 2019

DEGUSTATION

Un vin de séduction immédiate, doté d'une belle fraîcheur procurée par une vive acidité (pH 3.4). De jolis arômes de gelée de groseille, de fleurs de sureau et de thé fumé.

A BOIRE

2020 -2026

HISTOIRE

Isabelle-Claire-Eugénie de Hasbourg, aussi appelée Isabelle d'Autriche est la petite-fille de Catherine de Médicis par sa mère et de Charles Quint par son père. Elle portera le titre de Duchesse de Bourgogne pendant plus de 35 ans jusqu'à son décès le 1^{er} décembre 1633.