

Givry 1^{er} Cru 2020

Clos Jus PINOT NOIR



VIGNOBLE

Issu du Premier Cru Clos Jus, situé au Nord-Est du Village. Vignes en côteaux exposés Sud-Est.

TERROIR

Argilo-calcaire assez mince très caillouteux. La parcelle de Clos Jus est entourée d'un muret et signalée pour singularité dans des écrits de 1299.

VIGNES

Sélections massales de Pinot Noir.
Moyenne de 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. 20 jours de fermentation en cuve, levure naturelle. Environ 10% de vendange entière. Remontage quotidien léger.

ELEVAGE

16 mois d'élevage en pièces bourguignonnes classiques dont la moitié de fûts neufs. Fermentation malolactique tardive à la fin du printemps.
Mise en bouteille février 2022.

DEGUSTATION

Un grand climat dans un grand millésime. Il demandera du temps pour complètement s'ouvrir. Ce vin à la robe rouge cerise révèle un nez complexe et délicat de fruits noirs. Charnue, la bouche offre des accents d'épices et de vanille. Les tanins sont fondus, la finale persistante. Une expression très pure du Pinot Noir.

A BOIRE

2025-2035