

Givry 1^{er} Cru 2019

La Grande Berge

PINOT NOIR



VIGNOBLE

Issu du Premier Cru La Grande Berge, situé à l'Ouest du Village. 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, levure naturelle. 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 2020.

DEGUSTATION

Un vin de séduction immédiate, doté d'une belle fraîcheur procurée par une vive acidité (pH 3.33). De jolis arômes de gelée de groseille, de fleurs de sureau et de thé fumé.

A BOIRE

2022-2028