



## GIVRY



### TERROIR



*Origine géographique*

Givry occupe une position centrale dans la Côte Chalonnaise et s'étend sur trois communes à 6km au sud de Mercurey : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.



*Sol*

Les vignes sont exposées à l'est/sud-est et au sud, entre 240 et 280 mètres d'altitude. Les sols bruns calcaires ou calciques issus de l'altération des calcaires du jurassique donnent naissance à une appellation souvent comparée à Volnay.



*Encépagement*

100 % Pinot Noir.



*Vinification*

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

### DEGUSTATION



*Robe*

Belle couleur rubis intense.



*Nez*

Nez à dominante fruits rouges essentiellement porté sur le cassis et la framboise.



*Bouche*

De la sucrosité où l'on retrouve une belle structure tannique avec des arômes de cassis.

### SERVICE



*A boire avec*

Dégustez-le avec des tourtes et terrines, le jambon cru et les charcuteries fines mais aussi les pièces de bœuf comme le tartare aux fines herbes ou un émincé d'onglet de bœuf aux épices douces. Il apprécie également les fromages peu relevé : Camembert, Brie de Meaux ou Reblochon.



*Température de service*

14 à 16 °C.



*Temps de garde*

De 3 à 5 ans.