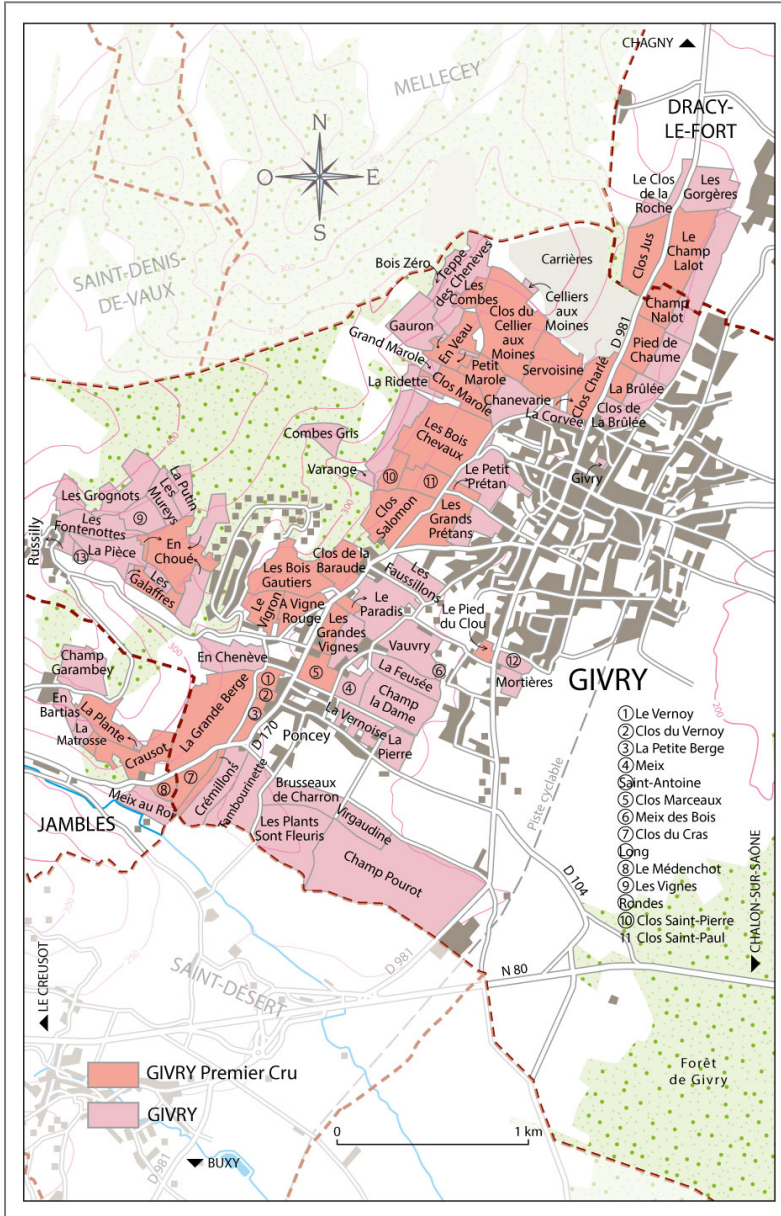


GIVRY

Appellation Village

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

La Côte Chalonnaise est située dans la continuité de la Côte de Beaune, au Sud de Santenay. Il y a cinq appellations en Côte Chalonnaise : Aligoté de Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins de Givry sont produits autour du petit village de Givry (entre Mercurey et Montagny) et sur les trois hameaux de Poncey, Cortiambles et Russilly. Les sols bruns calcaires ou calciques issus de l'altération des calcaires du jurassique donnent naissance à une appellation souvent comparée à Volnay.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuve ouverte en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

5-10 ans


LOUIS JADOT