

Givry 1^{er} Cru - 2017

Domaine
Berthene
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Les vignes sont situées dans le village de Jambles au sein de l'appellation Givry 1^{er} Cru.

TERROIR & EXPOSITION

Provenant d'une parcelle située sur un terroir marno-calcaire, elle bénéficie d'une exposition sud, sud-ouest, soit un taux d'ensoleillement optimal.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 0.20ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces vignes sont âgées d'environ 30 ans.

ELABORATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Ensuite, se déroule l'étape de macération et fermentation. Nous pratiquons les étapes de pigeage et remontage servant à extraire les arômes et les tanins. La totalité est vinifiée en fût de chêne.

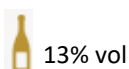
DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Il offre au regard une robe brillante, carmin ou pourpre, agrémentée de reflets violets. Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mûre, avec des notes réglissées. Tannique dans sa jeunesse, le vin s'assouplit après 3 à 5 ans de bouteille. La structure ferme cache un registre aromatique délicat, d'où les accords évidents avec les charcuteries fines, le veau braisé, la poule au pot et la poularde de Bresse rôtie qui apprécient ses tanins denses. A servir également avec des fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

TEMPERATURE DE SERVICE

12 à 15 degrés



13% vol



Pinot Noir



24 mois



Fût de chêne
de 3 à 5 ans



Idéal de 2 à 5 ans