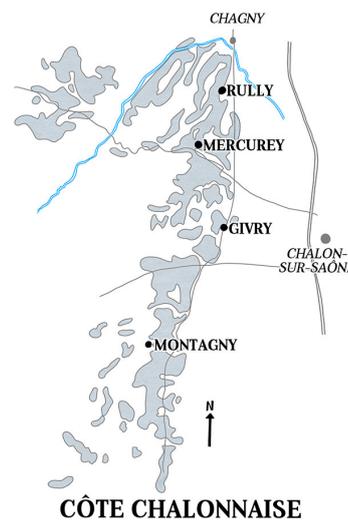


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Givry

Givry 2007



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Givry est l'un des villages les plus réputés situé au cœur de la Côte chalonnaise, au sud de la Bourgogne.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, en plein été indien, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif dans les vignes et à l'entrée en cuverie et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins rouges croquants, d'une belle concentration.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de framboise et de groseille sur une pointe de poivre. Concentré et bien équilibré. Belle matière et très grande pureté aromatique rehaussée par une acidité très subtile. Fin de bouche tout en générosité et en fraîcheur.

Accords mets et vins : Charcuteries, pâtés, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles, fromages à pâte pressée.