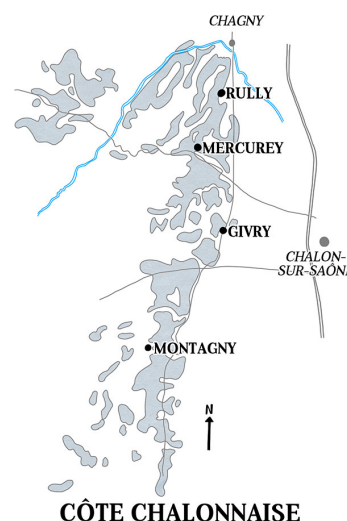


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Givry

Givry 2013



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 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants.

Dégustation : Couleur rubis profond. Arômes très frais de cerise et de réglisse mêlées de notes d'épices douces. Bien construit sur une belle structure. Un beau jus et une belle rondeur en bouche sur des tannins bien intégrés. Fin de bouche ample et sur le fruit.

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