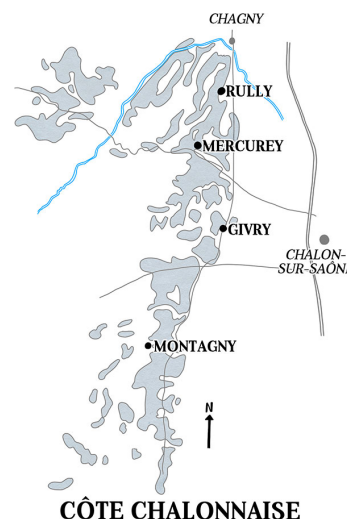


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Givry

Givry 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Arômes très frais de petits fruits mûrs (cerise) sur des notes de réglisse. Complexe et bien structuré. Texture dense sur des tannins bien intégrés. Belle fraîcheur en fin de bouche.

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