

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Givry

Givry 2020



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 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Les vins rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

Dégustation : Belle couleur rubis brillant. Arômes intenses de framboise, de cerise bien mûres sur des notes de réglisse. Bien construit et complexe. Textue dense et ciselée. Belle longueur sur le fruit et les épices.

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