GIVRY 1ER CRU LE CHAMP LALOT 2021 ROUGE

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le bourg de Givry a donné son nom à l'une des cinq appellations de la Côte chalonnaise, qui prolonge en Saône-et-Loire l'axe de la célèbre Côte d'Or. Ce sont les moines de Cluny, puis les Cisterciens qui ont développé la viticulture sur cette ligne de collines bordant la façade orientale du nord du Massif Central.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Il s'accompagne de charcuterie, œufs en meurette, terrine de gibier, canard aux cerises, poulet grillé, moules à la crème, bisque de homard...

Détails

Caractéristiques

Terroir : Des sols bruns calcaires ou calciques nés de l'altération des calcaires de l'oxfordien jurassique et argilo-calcaires, avec une exposition Sud Est.
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnées et adaptées à la climatologie et aux spécificités des parcelles. Les traitements ne sont réalisés que lorsqu'ils sont nécessaires : - Les désherbants ont été bannis - Engrais naturels - L'ébourgeonnage est réalisé sur la majorité des vignes - Le labour est généralisé sur l'ensemble de notre vignoble - Une partie de nos vignes est enherbée avec du trèfle, afin de nourrir le sol naturellement sans concurrencer la vigne Depuis 2019, nous signons la Charte Régionale « engager nos terroirs dans nos territoires » dans une démarche globale de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et de bien-vivre ensemble.
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid pendant 10 jours, remontages et pigeages avec contrôle de la température pendant toute la durée de la fermentation.
Elevage : En fûts de 228 L pendant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Sa robe est brillante, aux nuances carmin et pourpre agrémentées de reflets souvent violacés.
Nez : Son bouquet évoque la violette, la fraise ou la mûre, avec des variations réglissées, des accents animaux ou fauves. On y trouve parfois des épices (clou de girofle).
Bouche : Sa bouche est épicée, assez tannique dans sa jeunesse, il devient souple et aimable avec l'âge.
Finale : Longueur en bouche et complexité, qui ne feront que se développer avec le temps
Garde : 9 à 10 ans
Température de service : 15°C

Plaisirs du vin
Agen