

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

## Givry 1<sup>er</sup> Cru



### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Brun-calcaire

**APPELLATION:** Vignoble de 285 hectares situé sur la Côte Chalonnaise, Givry produit presque exclusivement des vins rouges.

**Le Saviez-Vous ?**

*Souvent assimilé au Volnay de la Côte Chalonnaise, Givry était le vin préféré du Roi Henri IV.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs pendant 10 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe brillante, carmin aux reflets violets. Au nez un bouquet de fruits rouges et noirs accompagné de notes florales comme la violette et de notes grillées et épicées. En bouche, un vin souple, puissant, profond avec des tanins fondus

**ACCORDS METS ET VINS:** Oeufs en meurette, viandes rouges braisées ou encore des fromages à pâte douce comme le Camembert ou le Brie de Maux.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** entre 14°C et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 ans et plus