Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Derain

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service : 17°et 18° C

Durée de conservation : 6 à 8 ans

Givry (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Le Domaine Anny Derain compte 0.50 ha de Givry rouge au hameau de Russilly à Givry, sur deux parcelles situées au lieudit « les Grognots » et « sous la Roche ».

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et acheminés en caisses à la cave. Mis en cuve après un éraflage total, la température est ensuite abaissée pour favoriser une macération pré fermentaire à froid. La cuvaison dure de 8 à 10 jours, après lesquels on procède au décuvage. Après un débourbage de quelques jours, le vin est ensuite mis en fûts dont 15 % de fûts neufs. L'élevage dure de 10 à 12 mois en cave fraîche au cours desquels les remplissages réguliers sont effectués. Les vins ne sont pas toujours soutirés au cours de l'élevage. Ils sont assemblés au terme de cette période et restent en cuves de un à deux mois avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Robe d'un rouge rubis. Nez de fruits frais (groseille, cassis, framboise). En bouche, les saveurs de petits fruits dominent la dégustation. Le structure du vin est ferme et puissante. Le vin est long en fin de bouche.

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les le gigots, le faisan, le pigeon ou les fromages.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com