Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Derain

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service : 17° à 18° C

Durée de conservation : 8 à 10 ans

Givry 1er cru En Choué (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Le Domaine Anny Derain compte 0.25 ha de Givry 1er cru au lieudit « en Choué », à Russily, hameau de Givry. Agée de 45 ans et particulièrement précoce, la parcelle produit des raisins de petite taille toujours gorgés de sucres.

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 10 à 12 jours, après lesquels on procède au décuvage. Après un débourbage de quelques jours, le vin est ensuite mis en fûts dont 25 % de fûts neufs. L'élevage dure de 12 à 14 mois en cave fraîche au cours desquels les remplissages réguliers sont effectués. La mise en bouteille intervient après un assemblage de quelques mois en cuve.

Notes de dégustation :

Robe d'un rouge rubis profond. Nez de fruits murs, tabac blond et épices. La bouche est dominée par de saveurs de fruits mûrs. La structure est marquée par des tanins soyeux. La bouche se prolonge sur des notes de vanille et d'épices douces.

Mets d'accompagnements

Le Givry 1er cru accompagne la côte de bœuf avec sauce aux champignons, le cuisseau de chevreuil, le marcassin rôti et toutes les viandes structurées.

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