

Classification :

1er Cru

Région : La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Pinot noir

Givry 1er cru En Choué (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Le Domaine Anny Derain compte 0.25 ha de Givry 1^{er} cru au lieu-dit « 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

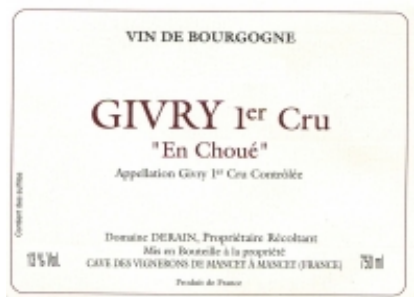
Les raisins sont récoltés à la main et acheminés en caisses à la cave. Mis en cuve après un éraflage total, la température est ensuite abaissée pour favoriser une macération pré fermentaire à froid. La cuvaison dure de 10 à 12 jours, après lesquels on procède au décuvage. Après un débourbage de quelques 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 1^{er} cru accompagne la côte de bœuf avec sauce aux champignons, le cuisseau de chevreuil, le marcassin rôti et toutes les viandes structurées.

**Température de service :**
17° à 18° C**Durée de conservation :**
8 à 10 ans