Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Chofflet

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

GIVRY
LA PIÈCE

DOMAINE
CHOFFLET
ARTISAN VIGNERON
À GIVRY

Température de service :
16-18°C

Durée de conservation :
2 à 7 ans

Givry "La Pièce" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

La cuvée « La Pièce » est une sélection parcellaire initiée par Jonathan Brunot, la troisième génération, avec le millésime 2018.

Cette parcelle de Russilly, largement calcaire, a été plantée en 1970 et 1971. Elle orientée plein sud et bénéficie ainsi d'une maturité optimale.

Vinification

La vendange est égrappée en totalité et déposée en cuve ciment. Elle est refroidie pour favoriser une pré-macération de quelques jours à froid.

La durée de la cuvaison est d'environ 14 jours. Les remontages sont privilégiés afin de préserver la l'élégance et le fruité.

L'ensemble de la cuvée est élevé en fûts, dont 30% de fûts neufs pendant 12 à 14 mois.

Notes de dégustation :

Ce vin racé est à la fois robuste et délicat, développant beaucoup d'arômes de petits fruits, cassis, framboises, griottes.

En bouche, il est ample et fin et élégant.

Mets d'accompagnements

Excellent pour accompagner les viandes blanches et marinades légères ou les gibiers à plumes.

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