



## 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.