Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Chofflet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir





Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 7 ans

Givry 1er Cru "Clos Jus" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Le Givry 1er cru Clos Jus est situé sur la commune de Givry, à la sortie Nord. Le Clos Jus est une parcelle entourée de murs de 8 ha, dont aucun vigneron n'avait gardé la mémoire des vins qu'elle produisait. Cette parcelle, remise en valeur par 8 jeunes vignerons de Givry a été plantée en 1990. Elle est constituée des mêmes sols, argilo-calcaire rouges, particulièrement caillouteux et chauds.

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. Après le départ de la fermentation, foulages et remontages s'alternent afin de garder finesse et fruit si particulier au terroir. La durée de la cuvaison est d'environ 14 jours. La fermentation s'effectue à température contrôlée. Au décuvage, la cuvée est placée en totalité en fûts (dont 20% de fûts neufs).
La mise en bouteille se fait après assemblage des fûts et des cuves environ 18 mois après la récolte, suite à une légère filtration.

Notes de dégustation :

Robe rubis aux reflets violacés. Nez de petits fruits rouges, à dominante de cassis et framboise. En bouche, le vin est structuré et le fruit domine largement la charpente faite de tanins élégants et discrets. La fin de bouche se prolonge sur des notes de vanille et de réglisse.

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien le gibier ou les viandes marinées un peu relevées et également les fromages affinés.

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