




Classification :

 1er Cru

Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Pinot noir



2018
GIVRY 1^{ER} CRU
EN CHOUÉ



DOMAINE
CHOFFLET
ARTISAN VIGNERON
A GIVRY

Température de service :

16 à 18°C

Durée de conservation :

3 à 7 ans

Givry 1er Cru "En Choué" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Le Givry 1er cru " En Choué" est un petit cirque d'une dizaine d'hectares situé à l'entrée du vallon de Russilly orienté plein sud. Le clos de Choué est installé sur des sols particulièrement calcaires, qui nécessitent le choix de portegreffes très résistants au calcaire actif. La maturité est exceptionnelle dans ce coteau protégé des vents du nord et d'est.

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 pour assurer une bonne fermentation afin de garder finesse et fruit si particuliers au terroir. La durée de la cuvaison est d'environ 14 jours. La fermentation s'effectue à température contrôlée. Au décuvage, ;60% de la cuvée passe en fût (dont 20% de fûts neufs), 40% les plus fruités restent en cuve et sont élevés 16 mois. 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 :

Le Givry 1er cru "En Choué" est toujours d'une couleur rouge rubis. Au nez, il développe des arômes de fruits rouges frais à noyau (note de cerise et griotte) soutenus par la chair framboise. En bouche, il est ample et fin, élégant et racé. D'anciens écrits relatent des commentaires de dégustation évoquant les uns, le Volnay et les autres le Clos Vougeot pour parler du Clos de Choué.

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les viandes blanches, marinades légères, et les poissons à chair ferme cuisinés en sauce (lotte, bar) ainsi que les fromages affinés.