Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Chofflet

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
2 to 7 ans

Givry "Héritage" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Le domaine Chofflet se situe à Russilly, hameau de la commune de Givry. Les vignes sont implantées sur plusieurs parcelles de ce hameau. Les terres, de couleur rouge, sont faites d'argiles et de calcaires.

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 particuliers au terroir. La durée de la cuvaison est d'environ 14 jours. 100% de la cuvée est placée en fûts de chêne (dont 10% de fûts neufs) pour un élevage d'environ 12 mois.
Puis après soutirage, le vin est placé 4 mois en cuve inox avant légère filtration, suivi de la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Ce vin typique de l'appellation est à la fois robuste et fin, développant des arômes de petits fruits (cassis, framboises, griottes) et des notes végétales.

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