



## Domaine Chofflet

### Classification :



Village

**Région :** La Côte  
Chalonnaise

**Cépage :** Pinot noir

## 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. 60% de la cuvée est placée en fûts pour environ 6 mois. Le vin est mis en bouteilles à l'automne qui suit la récolte après assemblage, suite à une légère filtration.

### 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.



2018  
**GIVRY**  
HÉRITAGE



DOMAINE  
**CHOFFLET**  
ARTISAN VIGNERON  
à GIVRY

### Température de service :

16 à 18°C

### Durée de conservation :

2 to 7 ans