

Millebuis

GIVRY



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Les vins de l'appellation Givry sont issus des villages de Givry, Dracy-le-Fort et Jambles. Situées entre 240 et 280 mètres d'altitude, nos vignes sont exposées Est / Sud-Est. Elles puisent dans des sols argilo-calcaires et des sous-sols très calcaires toute la générosité qui caractérise notre Givry.

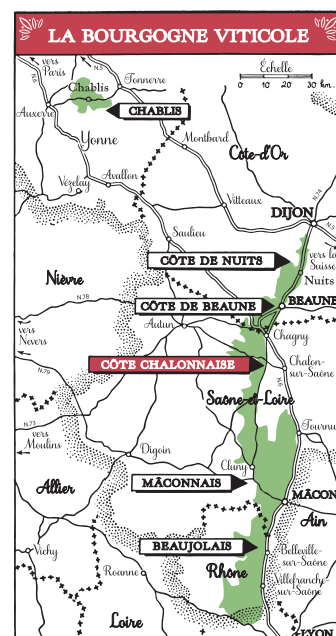
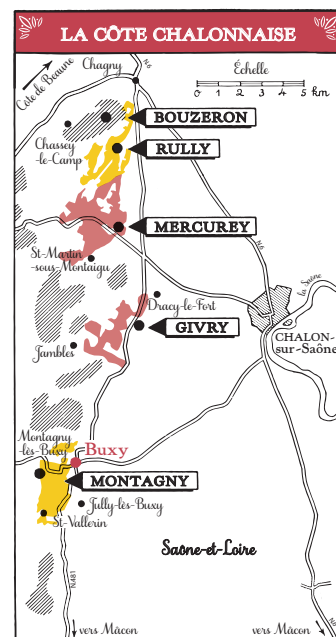
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaison de 15 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Paré d'une robe rubis de belle intensité, ce vin révèle un nez gourmand de fruits rouges mûrs relevé par des notes épicées. Pulpeuse, la bouche est gorgée de fruits et offre des tanins soyeux. Une expression très pure du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise