



Millebuis

GIVRY 1^{ER} CRU

Clos Marceaux



CÉPAGE

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

CLIMAT

Monopole d'une superficie de 2,95 hectares, « Clos Marceaux » est un climat de l'appellation Givry classé en Premier Cru. Situées au pied de l'église de Poncey, les vignes sont exposées plein Est, en milieu de coteau. Elles puisent dans une terre argilo-calcaire enherbée et des sous-sols très calcaires, toute la richesse et la générosité qui caractérisent notre Givry 1er Cru "Clos Marceaux".

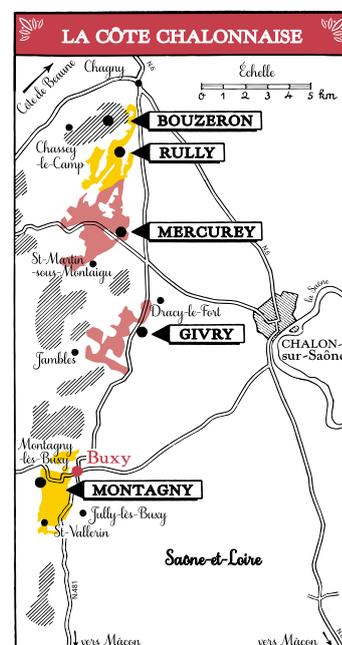
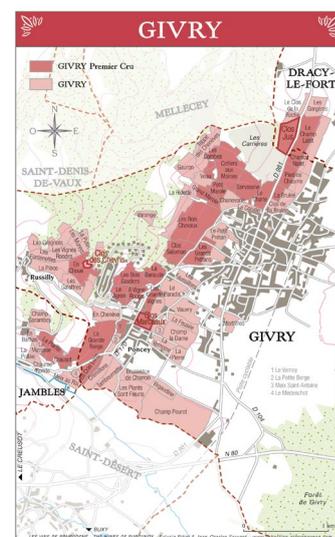
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaision pendant 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

Riche et généreux, ce vin à la robe profonde révèle un nez intense de fruits rouges et de moka. La bouche est chaleureuse, ferme et élégante avec des nuances vanillées. 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

