



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

GIVRY

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 38 ARES 90
DE VIGNOBLE



SENSATION

Robe grenat, nez délicat de fruits noirs. Bouche ronde et structurée aux tanins soyeux.



DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 16°



ASSOCIATIONS

Viandes rouges et blanches, plateau de fromages...



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 10 ans

| RENDEMENT : 55 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 2 800 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main - tri sur table à la vigne. Vinification traditionnelle longue de 17 à 21 jours en cuve béton thermorégulée. Élevage de 9 mois en fût (1/3 de fût neuf)

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 6 ans
(avant un passage en carafe est nécessaire)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.