



Classification :



Village

Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Givry "Cuvée Jean Chofflet" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Le domaine Chofflet Valdenaire 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

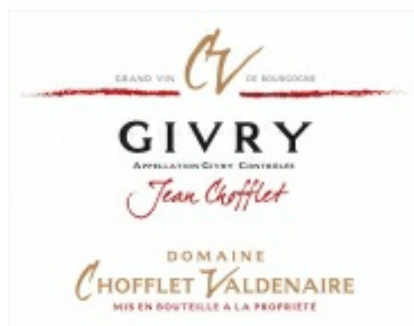
La vendange est égrappée en totalité et déposée en cuve ciment. Elle est refroidie pour favoriser une pré-macération de quelques jours à froid. Après le départ de la fermentation, foulages et remontages s'alternent afin de garder finesse et fruit si particuliers au terroir. La durée de la cuvaison est 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.



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
2 to 7 ans

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