



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GIVRY ROUGE 2007

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Givry
- VILLAGE Givry
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argile marneuse et fer
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### *Description*

Le village de Givry a donné son nom à l'une des 5 appellations de la Côte Chalonnaise. Déjà reconnu au Moyen-âge et apprécié d'Henri IV, ce n'est qu'en 1946 que Givry fut élevé au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée en reconnaissance de la qualité constante de ses vins. Les vins rouges représentent 80% de l'appellation. Ils sont fruités, bien structurés et fins. Chaleureux, vifs et généreux, ils sont aussi souvent comparés au Volnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Au nez, le Givry 2007 dévoile des arômes de réglisse et de fruits noirs. La bouche est fraîche et toute en finesse. Des notes mentholées accompagnent la fin de bouche. Dégusté avril 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette - magret de canard aux cerises - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Givry rouge 2007 - Magazine Elle à Table - Janvier 2010 - "Finesse, fraîcheur et élégance"

