



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GIVRY ROUGE

2012

- 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 Paré d'une robe rubis, le Givry 2012 est complexe au nez : les arômes de prune et de griotte se mélangent délicieusement aux arômes de fruits secs tels que les noix et les raisins. La bouche est très gourmande avec de jolies notes de cerise. Vin très bien équilibré aux tanins sont souples et élégants. Une belle expression classique du Pinot Noir !
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette - magret de canard aux cerises - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

