



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GIVRY ROUGE 2024

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Givry
- APPELLATION 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 Ce Givry 2024 dévoile une robe profonde aux nuances grenat. Son nez séduit par des notes de sous-bois et de muscade, rehaussées par de la cerise et de l'amande. En bouche, le vin se montre ample et rond, soutenu par des tanins élégants et des arômes de cerise croquante, le tout prolonge par une finale vive et fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette - magret de canard aux cerises - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

