

GIVRY

BUISSONNIER

Située au cœur de la Bourgogne Viticole, la Côte Chalonnaise en exprime toutes les nuances. C'est ainsi que sont nés nos vins Buissonnier issus d'une sélection de parcelles, choisies au fil du temps, afin de vous dévoiler l'identité particulière de chacune de nos appellations. Laissez-vous tenter par la minéralité de notre Montagny, par le charnu de notre Mercurey, par l'éclat de notre Pinot Noir, par la richesse de notre Chardonnay ou l'originalité de notre Aligoté... Nous invitons vos papilles à découvrir la Bourgogne Buissonnière...

Le Vignoble

Les Givry rouge proviennent du cépage Pinot Noir. En Côte Chalonnaise, au Sud de la Bourgogne, l'Appellation Givry est majoritairement rouge, les parcelles sont exposées plein Est à Sud-Est entre 240 et 280 mètres d'altitude. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Les sous-sols sont clairement calcaires.

L'Élevage

Il se déroule en fûts et foudres de chêne.

Caractère du vin

Robe brillante pourpre, aux reflets violacés, son bouquet évoque des arômes typiques du pinot noir (cassis, griotte) de réglisse, d'épices, et de cuir avec l'âge. En bouche, les tannins sont présents mais ne dominent pas. C'est un vin racé.

Accords mets et vins

Pâté, terrine et tourtes à la viande seront les accords parfaits de cette bonne bouteille. De même, viandes rôties, grillées ou en sauce, et le gibier se marieront harmonieusement, ainsi que les fromages à pâte molle (camembert, reblochon et brie).

Conseils

A boire dans les cinq ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille.

