



Millebuis

GIVRY 1^{ER} CRU

Clos Jus



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

CLIMAT

Situé sur la commune de Dracy-le-Fort, le climat "Clos Jus", classé en Premier Cru, est une parcelle de 6 hectares et 55 ares ceinte de murets. Nos vignes puisent dans une terre rouge argilo-calcaire, des sous-sols très calcaires et caillouteux, toute l'intensité et la profondeur qui caractérisent notre Givry 1^{er} Cru "Clos Jus".

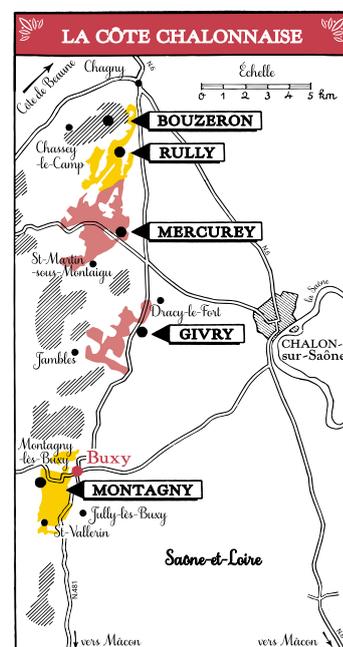
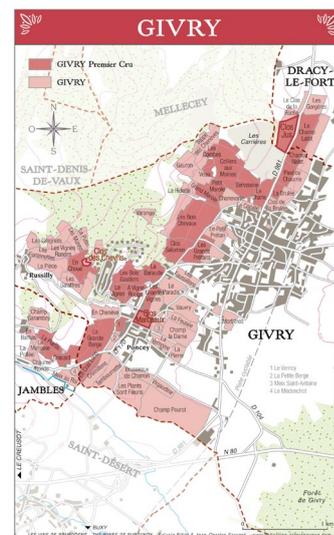
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaision pendant 15 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rouge cerise révèle un nez complexe et délicat de raisins frais et de fruits noirs. Charnue, la bouche offre des accents d'épices et de vanille. Les tanins sont fondus, la finale persistante. Une expression très pure du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise

