

Millebuis

GIVRY

Clos des Chevris



CÉPAGE

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

CLIMAT

« Clos des Chevris » est un climat de l'appellation Givry d'une superficie de 1,30 hectare. Dans le hameau de Chenèves, les vignes exposées Sud-Est surplombent le village. Elles puisent dans une terre brune argilo-calcaire, riche de petits cailloux, toute la complexité et la minéralité qui caractérisent notre Givry « Clos des Chevris ».

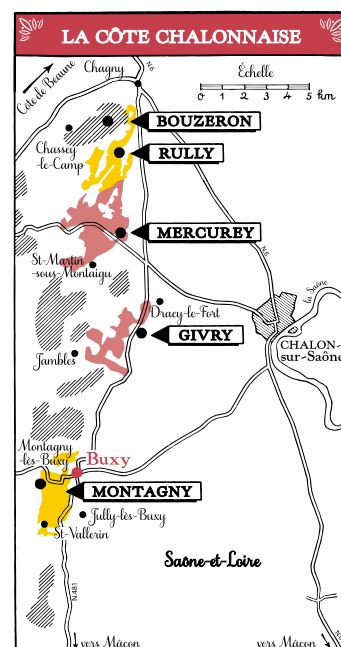
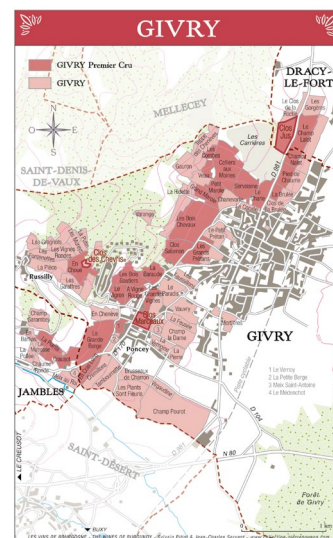
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

Complexe et minéral, ce vin à la robe rubis révèle des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche offre des notes de pain toasté et de cacao. 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



GIVRY

