

Millebuis

GIVRY 1^{ER} CRU



CÉPAGE

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

VIGNES

Notre connaissance intime des terroirs des Premiers Crus nous a permis de sélectionner certains d'entre eux pour refléter avec fidélité l'identité de cette appellation. Les vignes sont exposées plein Est à Sud/Est entre 240 et 280 mètres d'altitude et puisent dans des sols argilo-calcaires toute l'élégance qui caractérise notre Givry 1^{er} Cru.

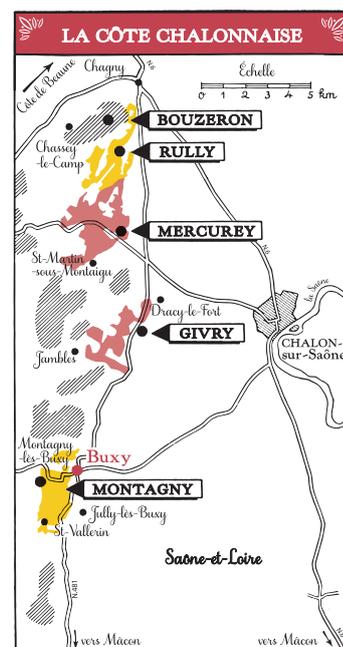
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaision de 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 pourpre révèle des arômes typiques du Pinot Noir (cassis, griotte et cuir). Dense et élégante, la bouche offre une belle complexité aromatique avec des tannins fondus. 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

