

Millebuis

GIVRY 1^{ER} CRU



CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs 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. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour rechercher la complexité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malolactique) et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

DÉGUSTATION

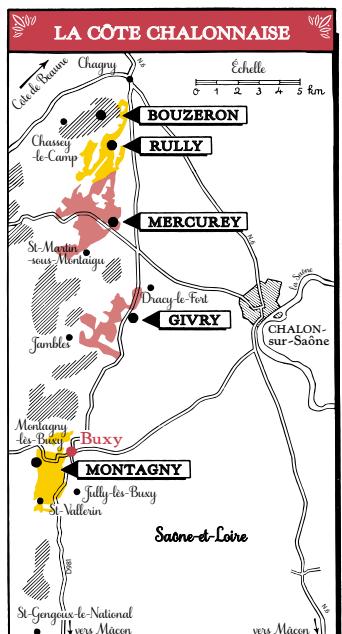
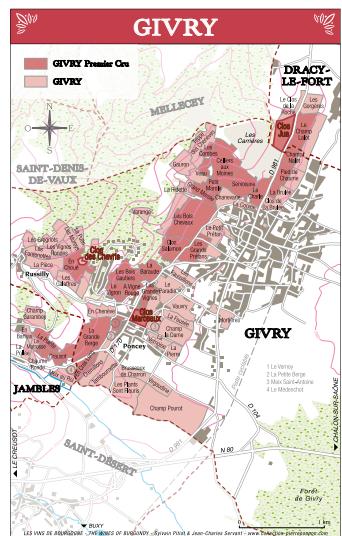
Ce vin à la robe lumineuse d'un jaune pâle aux reflets dorés, dévoile des arômes délicats de fruits à chair blanche, avec des notes florales et une touche d'amande.

En bouche, il allie une belle fraîcheur à une structure harmonieuse et une légère minéralité.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accorde idéalement avec un poisson en sauce légère (sole meunière, cabillaud au beurre blanc), une volaille crémée ou un risotto aux champignons. Il accompagne aussi très bien un fromage à pâte pressée comme le Comté.

Température de service : 11 - 13 °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