

GIVRY 2018 BLANC

DOMAINE DESVIGNES



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce vin présente un beau volume en bouche exprimant la richesse et la maturité du millésime. Nez intense et expressif avec des notes à la fois florales et fruitées.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Ce vin s'accorde aussi bien sur les poissons que sur la cuisine asiatique.

Détails

Domaine : Domaine DESVIGNES

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Millesime : 2018

Degrès : 13 %

Viticulture : Conventioneerelle

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Givry

Caractéristiques

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Conventioneerelle

Vinification : Traditionnelle

Dégustation

Robe : Limpide aux reflets légèrement dorés.

Nez : Le nez est intense et expressif avec des notes de fruits secs, abricot, amandes associé à des notes florales de lys et des aromes miélés.

Bouche : La bouche est volumineuse exprimant la maturité et la richesse du millésime.

Finale : Un peu d'aspérité en finale ce qui lui confère de la fraîcheur.

Température de service : 11 à 13°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Viticulteurs de vins de bourgogne, dans le vignoble et village de Givry, domaine familial transmis de père en fils depuis 5 générations, en 1870, situé au pied du coteau, dans les vignes, sur le hameau de Poncey. Après des études au Lycée viticole de Beaune et quelques stages sur différents terroirs Bourguignons, Eric rejoint l'exploitation familiale en 1983. Fort d'une expérience viticole et savoir faire traditionnel transmis par son père, Eric reprend , alors à lui seul, le domaine en 1998, qui s'étend sur une dizaine d'hectares d'appellation Givry Rouge et Blanc, 1er cru et village. Désormais, depuis janvier 2016, Gautier, le fils d'Eric, s'est installé sur le domaine en tant qu'exploitant et co-gérant. Patience, rigueur, temps, méthode consciencieuse, culture raisonnée, maîtrise et respect de l'environnement et des sols, sont les maîtres mots pour travailler les vignes, et produire de beaux raisins ! Une vinification étudiée et adaptée en fonction de l'année, car chaque millésime est différent. Notre principe est de garder la typicité des vins de Givry, l'authenticité du terroir, en privilégiant toute l'expression et les arômes de fruits. Le travail commence déjà dans la vigne et nous en prenons soin à chaque saison. Les vendanges entièrement faites à la main, sont un moment de partage intense et de confiance entre le vigneron et les vendangeurs, puis un tri sélectif des raisins apporte un plus à la qualité .

