

# GIVRY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Emile Chandesais*

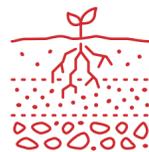
Si le grand amoureux des vins de Givry qu'était Henri IV, foulait encore la Côte Chalonnaise aujourd'hui, le Givry produit sur nos terres aurait sans aucun doute chaque jour sa place à ses banquets. Jouant avec de vigoureuses notes de poivre blanc, alliant souplesse et caresse tannique, ce précieux nectar offre un véritable spectacle pour les papilles.



Pinot Noir



Situé en bordure de la commune de Givry, dans le secteur des Carrière.



Coteaux en pente douce au sols homogènes de cailloutis et de marne calcaire. Exposition Sud/Sud-Est.



Pigeage du chapeau de marc en cuve semi-ouverte pendant 10 jours. Le tout en cuve.



Entonnage en fûts français pendant 1 an pour 30% de l'assemblage



Les épices dominant le nez de ce vin, tandis qu'en bouche, son onctuosité couplée à des grains de tanins veloutés met en avant le mélange d'épices et de jolis fruits noirs bien mûrs.

