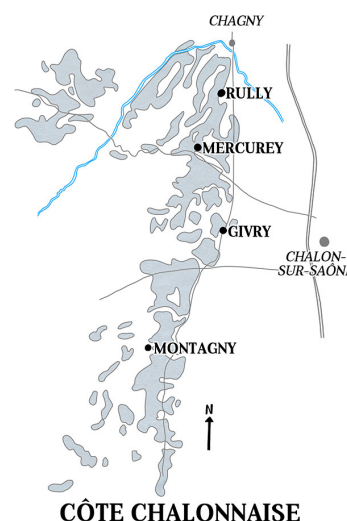


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Givry

### Givry 2016

---



**Cépage :** Pinot Noir

**Sol :** Argilo-calcaire

**Localisation :** Givry est l'un des villages les plus réputés situé au cœur de la Côte chalonnaise, au sud de la Bourgogne.

**Le Millésime 2016 :** Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en Avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée en provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent mit septembre sous un beau soleil. Les vins rouges sont croquants, profonds sur une belle texture et un fruit très pur. Elevage en fût pendant 11 mois.

**Dégustation :** Couleur rubis profond. Fragrances de pivoine sur des notes très fraîches de framboises bien mûres mêlées de parfums d'épices et de réglisse. Bien construit sur une texture charnue. Fruit très pur. Belle rondeur sur des tannins bien intégrés. Fin de bouche très fraîche et sur le fruit.

**Accords mets et vins :** Charcuteries, pâtés, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles, fromages à pâte pressée.