



DOMAINE

Laurent Mouton

# Givry 1<sup>er</sup> Cru

## Clos Jus

### *Bourgogne typé et racé*

*Minéralité est le maître mot de cette cuvée  
qui donne des vins plein d'ampleur.*



### *Caractéristiques de la vigne*

- Cépage Pinot Noir.
- Altitude 260 mètres – Orientation est.
- Superficie 2,0575 ha (1990).
- Sol calcaire.

### *Travail de la vigne*

- Taille guyot simple.
- Labours périodiques.
- Conduite en lutte raisonnée.
- Ébourgeonnage.
- Vendanges manuelles.

### *Vinification et élevage*

- Égrappage 100% – Cuvaison pré-fermentaire à froid.
- Fermentation entre 12 et 18 jours avec contrôles automatiques des températures – pigeages manuels journaliers.
- Décuvage avec pressurage pneumatique.
- Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.
- Mise en bouteille unique du lot au domaine. Bouchon liège naturel.

### *Service*

- Servir à température entre 14° et 16°.
- Ce vin s'accorde parfaitement avec charcuterie, tourtes, volailles et viandes grillées ou rôties (sauf gibiers). Vous pouvez également le déguster avec tous les fromages à pâtes molles.
- Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 7 ans avant de consommer.



DOMAINE

Laurent Mouton

SCEA Domaine Mouton Père et Fils  
6, rue de l'Orcène - Poncey - 71640 Givry - France  
Tél : 03 85 44 37 99 - Mobile : 06 73 27 01 47  
Mail : [contact@domainelaurentmouton.com](mailto:contact@domainelaurentmouton.com)

[www.domainelaurentmouton.com](http://www.domainelaurentmouton.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération