

Givry 1^{er} Cru

La Grande Berge

Expressif & Gourmand



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



DOMAINE

Laurent Mouton

Caractéristiques de la vigne

- Cépage Pinot Noir.
- Altitude 260 mètres – Orientation est.
- Superficie 1,2023 ha.
 - 11,60 ares (1955)
 - 37,90 ares (1965)
 - 15,95 ares (1968)
 - 39,80 ares (1972)
 - 11,2873 ares (1985)
- Sol argilo-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.

www.domainelaurentmouton.com

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