

Givry 1^{er} Cru

Les Grands Prétans

Complexe et structuré

Le côté sombre du pinot.



Caractéristiques de la vigne

- Cépage Pinot Noir.
- Altitude 235 mètres – Orientation sud.
- Superficie 0,5861 ha (1996).
- Sol argileux.

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 15 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