



DOMAINE

Laurent Mouton

Givry

Blanc

Fin & Minéral



Caractéristiques de la vigne

- Cépage Chardonnay.
- Altitude 230 mètres – Orientation sud.
- Superficie 0,8095 ha.
Champ Pourot (2011) : 80,95 ares
- Sol argilo-limoneux.

Travail de la vigne

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

Vinification et élevage

- Pressurage à l'encuvage et débouillage.
- Fermentation entre 15 et 25 jours en cuve à basse température.
- Élevage en cuve sur lies fines pendant 1 an.
- Mise en bouteille unique du lot au domaine.
Bouchon liège naturel.

Service

- Servir à température entre 12° et 14°.
- Ce vin s'accorde parfaitement avec charcuterie, poissons, quiches et viandes blanches.
- Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 4 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

www.domainelaurentmouton.com

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