



DOMAINE

Laurent Mouton

# Givry

## Cuvée Excellence

### *Rond & Toasté*



### *Caractéristiques de la vigne*

- Cépage Chardonnay.
- Altitude 245 mètres – Orientation sud.
- Superficie 0,63 ha.  
Champ Pourrot (1961) : 30 ares  
Les Plants Sont Fleuris (2002) : 33 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 débourbage.
- Fermentation entre 15 et 30 jours en fûts de 400 L.
- Élevage en fûts de chêne 400 L pendant 8 mois.
- 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](mailto:contact@domainelaurentmouton.com)

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

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