



DOMAINE

Laurent Mouton

Givry

Rouge

Léger & Fruité



Caractéristiques de la vigne

- Cépage Pinot Noir.
- Altitude 220 mètres – Orientation sud.
- Superficie 3,1687 ha.
 - La Pierre (1969) : 27,70 ares
 - La Virgaudine (1974) : 61,91 ares – (2000) : 15,13 ares
 - Tambourinette (1973) : 32,69 ares – (2019) : 39,71 ares
 - Les Brusseaux de Charrons (2007) : 0,39 ares
 - Les Plants Sont Fleuris (1970) : 1,0073 ha
- 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 10 et 15 jours avec contrôles automatiques des températures – pigeages manuels journaliers.
- Décuvage avec pressurage pneumatique.
- Élevage 75 % fûts de chêne pendant 8 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 4 ans avant de consommer.

www.domainelaurentmouton.com



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

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