



GRAND VIN DE BOURGOGNE

ROUGE

Givry 1^{er} Cru "LA GRANDE BERGE"

Ce vin est issu d'une magnifique parcelle,
au sud de Givry, orientée sud-est.
Son caractère s'affirme après quelques années.

DOMAINE GOUBARD

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France
Tél. (33) 03 85 47 91 06

bourgogne-goubard.com



 Cépage :

100% Pinot Noir

 Sol :

argilo calcaire sur jurassique

 Exposition :

sud-est

 Date moyenne de plantation :

1970

 Surface :

Parcelle de 3 ha

 Vinification - Élevage

- Vinification traditionnelle avec régulation des températures
- Pigeage et remontage des jus.
- Cuvaison de 10 à 15 jours, pressurage lent.
- Elevage en fût dont 20 % de fût neuf.
- Mise en bouteille avec légère filtration.

 Dégustation

La robe est soutenue et le nez rempli de fruits rouges, voire noirs.
La structure est ferme mais avec des tannins fins
et qui s'arrondissent avec les années. Le Givry 1^{er} cru
La Grande Berge est un cru de caractère affirmé. Il accompagne
les viandes en sauce ou les pièces de bœuf braisées.
Et pourquoi pas une épaule d'agneau ? Sans oublier les fromages.

 Température de service :

14°

 Garde :

5 à 10 ans