FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Givry « La Feusée »

AOC GIVRY ROUGE · LIEU-DIT PARCELLAIRE

Grand Vin Rouge de Bourgogne · Certifié Bio · Lise & Pierre-Étienne Chevallier · Vignerons à Mercurey

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



> *« Né sur un sol argileux profond à Givry, le lieu-dit « La Feusée » façonne un Pinot Noir dense, structuré et bâti pour une grande garde. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Au sud de Mercurey, l'appellation historique de Givry livre sur le lieu-dit « La Feusée » l'une des expressions les plus profondes et architecturales de la cave. Porté par une matrice argileuse généreuse, ce Pinot Noir conjugue densité de sève, charpente tannique sérieuse et promesse d'une évolution racée au fil des années.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Le lieu-dit « La Feusée » repose sur des argiles brunes profondes reposant sur une assise calcaire fracturée de Givry. Ce sol nourricier mais exigeant, travaillé intégralement en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01), confère au vin sa couleur soutenue, son assise terrienne noble et sa capacité de garde.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en petites caisses et tri exigeant des grappes. Vinification parcellaire sur levures indigènes sans intrant, cuvaison mesurée accompagnant la richesse naturelle du terroir sans sur-extraction. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec peu de bois neuf afin d'affiner la trame tannique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Nez profond et intense de cerise noire, de mûre, de pruneau frais et de réglisse, évoluant vers des nuances de poivre noir et de sous-bois noble.
En bouche	Matière dense, pleine et structurée, soutenue par des tanins présents mais mûrs qui dessinent une architecture de garde remarquable.
Finale	Finale puissante, fraîche et persistante sur les fruits noirs et les épices fines.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Civet de chevreuil, lièvre ou gibier à plumes rôti
- Épaule d'agneau confite aux herbes de garrigue et ail noir
- Côte de bœuf maturée grillée au sarment ou bœuf bourguignon mijoté longuement
- Époisses affiné au marc de Bourgogne ou Langres

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Lieu-dit parcellaire emblématique du patrimoine viticole de Givry en Côte Chalonnaise
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010)

REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Givry Rouge · Lieu-dit Parcellaire

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

SOL & CLIMAT
Sol argileux profond et brun sur socle calcaire

EXPOSITION
Est / Sud-Est, coteau sud de Givry

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
16 °C (carafer 45 min sur sa jeunesse) · 6 à 12 ans

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

Domaine de la Monette · 15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 98 07 99 · contact@domainedelamonette.fr · www.domainedelamonette.fr

Visites & dégustations sur rendez-vous · Expédition directe propriété dès 12 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.