



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GIVRY ROUGE

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Givry
- APPELLATION Givry
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argile marneuse et fer
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### *Description*

Le village de Givry a donné son nom à l'une des 5 appellations de la Côte Chalonnaise. Déjà reconnu au Moyen-âge et apprécié d'Henri IV, ce n'est qu'en 1946 que Givry fut élevé au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée en reconnaissance de la qualité constante de ses vins. Les vins rouges représentent 80% de l'appellation. Ils sont fruités, bien structurés et fins. Chaleureux, vifs et généreux, ils sont aussi souvent comparés au Volnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a un bouquet riche de fruits sauvages, de cerises et de framboises, qui se termine sur une fin de bouche souple et fruitée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette - magret de canard aux cerises - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

