



GIVRY « Les Plants sont fleuris » - Sélection



Cépages

100% Pinot Noir

Terroir

Argilo-limoneux orientation Sud-Ouest



Viticulture

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendement : de 35 à 45 hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Vinification sans soufre de 3 semaines en cuve bois, levures indigènes

20% de vendange entière, 80% de vendange égrappée

Macération pré fermentaire à froid

Pigeages modérés



Elevage

100% fût de chêne français (20% de fûts neufs)

Production annuelle

3000 à 4000 bouteilles



Note de dégustation

Œil rubis foncé

Nez de cerise burlat croquante, fruits noirs, épices

Belle structure, charnu et réglissé

Garde

A déguster de suite et dans les 7 ans



Accord Mets & Vin

- . Magret et canard rôti
- . Queue de bœuf à la vigneronne
- . Côtes d'agneau
- . Reblochon

Conditionnement

Bouteilles de 75cl et Magnum 1,5L

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

DOMAINE DE LA LUOLLE

Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES

06 21 86 05 27 /// domaine@laluolle.fr