



## GIVRY « Les Plants sont fleuris »



### Cépages

100% Chardonnay

### 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 : 40 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

### Vinification

Vendanges pressées et débourbées au froid

Fermentation en fûts de chêne 228L et 400L



### Elevage

En fûts de chêne français, sur lies fines, sans soufre

### Production annuelle

3500 à 4500 bouteilles



## Note de dégustation

Robe au reflet or intense  
Nez d'amande, légèrement vanillé  
Rond et généreux

Température de service : 10 à 12 °

## Garde

A déguster de suite et dans les 3 ans



## Accord Mets & Vin

- . Sauté de veau
- . Volailles à la crème
- . Poissons grillés et en sauce
- . Risotto

## 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](mailto:domaine@laluolle.fr)**