



Givry 1er Cru Le Pied de Chaume



REGION

Bourgogne

APPELLATION

Givry 1er Cru Le Pied de Chaume

CEPAGE(S)

Pinot Noir

CONDITIONNEMENT

75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le Givry était le vin préféré d'Henri IV. Ce 1er Cru Pied de Chaume est gourmand avec des notes de fruits compotés et légèrement torréfiés. Belle puissance à l'attaque avec un milieu de bouche rond et charnu et une finale soutenue par des tanins.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18°C

ACCORD METS-VINS

Charcuteries et viandes salées, Fromages, Gibiers et abats, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

CONTACT

SCEA Michaud

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr