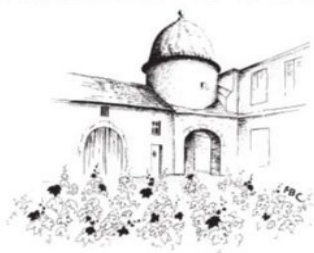


DOMAINE BESSON



AOC Givry, Le Haut Colombier, rouge

TERROIR

Le Givry rouge « Le Haut Colombier » est issu d'une parcelle située sur le lieu-dit « Le Petit Prétan », juste devant le Domaine. Idéalement placée au pied du coteau de Givry, elle bénéficie de l'orientation Sud-Est recherchée, mais également d'un sol riche et fertile, car profond et argileux, mais traversé de veines de roches calcaires. La vigne est âgée de 5 à environ 60 ans.

À LA VIGNE

Taille Guyot Poussard.
Enherbement naturel entre les rangs.
Conduite en lutte raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Egrappage 100%.
Macération pré fermentaire à froid.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
Pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

Entonnage par gravité puis élevage de 12 mois en fûts dont 25% sont neufs
Mise en bouteille au Domaine.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE : 16-17°C

DÉGUSTATION : Beau fruité charnu sur des tanins veloutés.

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans

Domaine Guillemette et Xavier BESSON

9 Rue des Bois Chevaux, 71640 GIVRY

Tel. 03 85 44 42 44 - xavierbesson3@wanadoo.fr

domainebessongivry.com

