



Domaine Fabrice Masse

Givry 1^{er} Cru La Brûlée



Zona:

Givry – Côte Chalonnaise

Vitigno:

100% Pinot Noir

Terreno:

Argillo-calcareo

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica lenta e a bassa pressione

Vinificazione:

acciaio e rovere (30% nuove)
con fermentazione malolattica in barrique

Gradazione Alcolica:

13°

Temperatura di servizio:

15-17°



Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry, denominata "la Brûlée", ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis. Al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina fino a 10 anni evolvendo e svelando gli aromi terziari.



Abbinamenti:

Primi piatti importanti, gnocchi, lasagne, secondi strutturati, selvaggina ed intingoli.



- Guida Hachette 2007: 1 stella
- Concours de Burgundia 2013: Bronzo
- Bourgogne Aujourd'hui 2014: 15,5



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**