



# Domaine Fabrice Masse

## Givry 1<sup>er</sup> 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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



## Chicche di Vino