

Domaine Masse

Givry 1er Cru Champ Lalot



Zona:	Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Botti di Rovere (33% nuove)
Fermentazione:	Malolattica in barrique
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°



Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry denominata "Champ Lalot", 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.

Massima espressione del Pinot Nero, ha meritato l'appellativo di "Volnay della Côte Chalonnaise".

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Abbinamenti

Ben si accompagnerà con primi piatti importanti e secondi strutturati, selvaggina ed intingoli. Il vino per un pasto importante.



- *Confrérie des Chevaliers du Tastevin 2011: 1 selezione*
- *Concours de Burgundia 2012: Argento*
- *Bourgogne Aujourd'hui 2014: 16*
- *Vins de France 2014: 15,5*
- *Bettane & Desseauve 2014: 14,5*



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**