

Domaine Masse

Givry 1er Cru La Brûlée



Zona:	Barizey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Botti di Rovere (25% 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 "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 e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Abbinamenti

Perfetto per i grandi pranzi festivi, con primi importanti della tradizione e secondi piatti strutturati a base di carne.



- 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**