



Givry

Uva :	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Borgoña
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

Sitio: en el sur de Borgoña, a 10 km de Chalon-sur-Saône.

Suelo: piedra caliza.

Envejecimiento Tipo: en barricas (10% en barricas nuevas de roble). Duración: 12 a 15 meses.

A lo largo del proceso de envejecimiento, las decisiones se toman sólo después de una cuidadosa evaluación de degustación, barril por barril. Al igual que con todos los demás vinos Joseph Drouhin, se da prioridad absoluta a la verdadera expresión del terroir y el carácter de la vendimia.

Nota de cata por Véronique Boss-Drouhin

"Un vino redondo y seductor, apreciada por todos los amantes del vino. Con su color vivo y brillante, tiene aromas frutales intensos que recuerdan a grosella y grosella negro, evolucionando hacia matices picantes como el vino envejece. En boca, hay un buen equilibrio entre la textura y finura, con taninos firmes pero refinados. De largo y atractivo sabor, con sabores de fruta muy madura".