



**Happycurien**

La promesse des vignerons

— **DOMAINE RAGOT** —

Givry Rouge  
«Teppes des Chenèves»

**> Cépage(s)**

*Pinot Noir 100%  
Vendanges Manuelles  
(avec tri à la vigne)*

**> Degré d'alcool**

*13 % Vol.*

**> Rendement**

*38 hl/ha*

**> Age des Vignes**

*4 ans*

**> Vinification**

*Égrappage : 100%*

*Macération : 5 à 6 jours à basse  
température (10/15°C)*

*Fermentation : Avec les levures  
naturelles du raisin, sous contrôle  
de température*

*Décuvage : Avec tapis élévateur et  
pressurage pneumatique*

**Accords Culinaires <**

*Magret de canard au cassis,  
Poularde aux cèpes, fromages  
bourguignon affinés*

**Conservation <**

*Potentiel de garde : 10 ans.*

**Service <**

*Servir à 15°C*



75 cl