



**Happycurien**

La promesse des vignerons

— **DOMAINE RAGOT** —

Givry Blanc  
Champ Pourot

> **Cépage(s)**

Chardonnay 100%

> **Degré d'alcool**

13 % Vol.

> **Rendement**

40 hl/ha

> **Age des Vignes**

45 ans

> **Vinification**

Pressurage pneumatique

*Débourbage : 36 à 48 heures  
après pressurage à basse  
température (10°C)*

*Fermentation : En cuve, en fut  
et foudre durant 6 à 8 semaines  
sous contrôle de température.*

**Élevage <**

*10 mois d'élevage, 40% fût de  
chêne Français (40% neuf), 40%  
foudre, 20 % cuve inox, puis 2  
mois en cuve.*

*Mise en bouteille au domaine.*

**Accords Culinaires <**

*Comté, Salers, Fricassée de gre-  
nouille, Lotte au citron confit*

**Conservation <**

*Jusqu'à 10 ans*

**Service <**

*Servir à 12°C*



75 cl