



Happycurien

La promesse des vignerons

DOMAINE RAGOT

Givry Rouge
1^{er} Cru Clos Jus

> **Cépage(s)**

Pinot Noir 100%

> **Degré d'alcool**

13 % Vol.

> **Rendement**

52 hl/ha

> **Age des Vignes**

25 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

< **Élevage**

12 mois en fût de chêne 100% Français (40% neuf), puis 2 mois en cuve.

Mise en bouteille au domaine.

< **Accords Culinaires**

XX

< **Conservation**

Potentiel de garde : XX ans.

< **Service**

Servir à XX°C



75 cl