



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 <

Époisses, Foie gras poêlé et
réduction de vin rouge, Gigot
d'agneau de 7 heures

Conservation <

Potentiel de garde : 15 ans.

Service <

Servir à 16°C



75 cl