

DOMAINE BESSON



AOC Givry Premier Cru, La Matrosse, blanc

TERROIR

Le Givry blanc « La Matrosse » est issu d'une parcelle de 0,30 hectares, exposée plein Sud, d'une jeune vigne plantée en 1998. Situé sur un versant abrupt, le sol est très caillouteux.

À LA VIGNE

Taille Guyot Poussard.
Enherbement naturel entre les rangs.
Conduite en lutte raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique en vendange entière, débourage puis fermentation alcoolique en fûts dont 30% sont neufs.

ÉLEVAGE

Bâtonnages jusqu'à la fin des fermentations malolactiques.
Elevage 10 mois sur lie.
Mise en bouteille au domaine.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

SERVICE

11°C

DÉGUSTATION

Un vin très gras, équilibré par des arômes de fruits frais, d'agrumes, et des notes toastées apportées par l'élevage sur lie en fût de chêne.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

Domaine Guillemette et Xavier BESSON

9 Rue des Bois Chevaux, 71640 GIVRY
Tel. 03 85 44 42 44 - xavierbesson3@wanadoo.fr

domainebessongivry.com  

