



GRAND VIN DE BOURGOGNE

ROUGE

Givry

Issu de l'assemblage de différentes parcelles situées en bas de coteaux sur les lieux-dits Champourot et Vernoise, cette cuvée se révèle dans un style tout en finesse, avec des tanins souples.

DOMAINE GOUBARD

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France
Tél. (33) 03 85 47 91 06

bourgogne-goubard.com



 Cépage :

Pinot Noir

 Sol :

argilo-limoneux profond

 Exposition :

sud-est

 Date moyenne de plantation :

1980

 Vinification - Élevage

- Vinification traditionnelle avec pigeage et remontage de 8 à 10 jours.
- Élevage en cuve inox et fût 20%
- Assemblage lors de la mise en bouteille.

 Dégustation

Le pinot noir s'exprime pleinement ici dans un style frais avec des notes de framboise acidulée. Jolie matière en bouche, avec des tanins fins et une finale juteuse. Un rôti de veau braisé ou des grillades à la plancha se marieront bien à cette cuvée.

 Température de service :

16°

 Garde :

3 à 8 ans