

Givry 1er Cru

“Les Grands Pretans”

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come “nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo”. La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Questo vino della Côte Chalonnaise era il preferito del re francese Enrico IV (1553-1610). È prodotto nei comuni di Givry (con le sue frazioni Poncey, Cortiambles e Russilly), Dracy-le-Fort e Jambles: un angolo di paradiso per la viticoltura, che circonda quello che era un luogo fortificato fin dal Medioevo. La sua AOC risale al 1946. Come ha scritto Philippe Sollers nella sua autobiografia “Nascere in una cultura del vino francese è un'esperienza profondamente fortificante e che fa riflettere che diventa parte di te. Da bambino non c'è nemmeno bisogno di leggere Rabelais: le sue parole vivono e parlano a tutti”. Suoli marroni derivati dalla disgregazione dei calcari giurassici oxfordiani e dei calcari argillosi.

Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 0,40 ettari. L'età media dei vigneti è di 40 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Coltivazione in agricoltura biologica dal 2021. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina.

Vinificazione

Diraspatura al 100%. Affinamento in botte per 18 mesi, con il 25% di botti nuove con leggera tostatura.

Note organolettiche

Colore rubino. I suoi profumi sono di piccoli frutti rossi e neri con note talvolta floreali che con l'età virano verso il sottobosco e le spezie. La sua consistenza compatta e vellutata si sovrappone a tannini delicati.

Abbinamenti gastronomici

La sua struttura decisa nasconde un delicato registro aromatico che lo rende chiaramente un ottimo abbinamento con paté, sformati e terrine, così come con prosciutti stagionati e salumi pregiati. Tuttavia, la sua distinzione e la sua costruzione solida sono pensate per soddisfare gli amanti della carne. Arrostiti fibrosi, bistecche, vitello brasato, pollame in umido o una gallina ingrassata arrosto di La Bresse risponderanno ai suoi tannini densi. Si abbina altrettanto bene con formaggi a pasta molle: Camembert, Brie de Meaux, Reblochon.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

15°-16°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com