



Joseph Drouhin

Givry 2020

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble

Le site : en Bourgogne sud, à 10 km de Châlon-sur-Saône.

Histoire & tradition : on raconte que les vins de Givry étaient les préférés du roi Henry IV.

Le sol : calcaire, très bien exposé au sud-est ou plein sud.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs.

Taille : Guyot

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

Macération :

- 2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes.

- Température de macération et de fermentation maîtrisée.

Joseph Drouhin recherche la maîtrise totale du processus d'extraction, qui donne de la couleur et de la substance mais ne doit pas se faire au détriment de la finesse et de la typicité.

Elevage

Type : en fûts dont 10% de fût neuf.

Durée : 12 à 15 mois.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin tout en rondeur, qui séduit bien des connaisseurs. Une couleur vive et brillante, des arômes intensément fruités dans les tonalités de groseille et de cassis, évoluant vers des nuances confites et épicées avec l'âge du vin. En bouche, un bel équilibre entre le charnu et la finesse, des tanins fermes mais fins. Une finale très longue et gourmande, aux saveurs de fruits très mûrs".

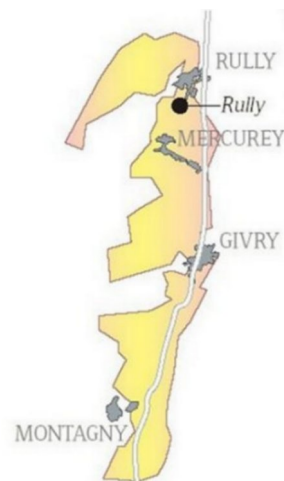
Millésime

Un millésime qui a été marqué par une concentration des jus dans les baies à l'approche des vendanges. Les vins présentent une très jolie couleur rubis intense, les nez sont très expressifs, complexes de fruits rouges et de fruits noirs mais surtout les nuances des terroirs sont déjà perceptibles.

Service

Température : 15°C.

Consommation : 2 à 6 ans.



CÔTE
CHALONNAISE

LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil



Joseph Drouhin

Givry 2020

du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.