



LAURENT MOUTON

GIVRY 1ER CRU

Clos Charlé

Laurent Mouton



Sol calcaire
Altitude 230 mètres
Exposées sud



100% Pinot Noir
Vendanges manuelles



Égrappage 100% – Cuvaion pré-fermentaire à froid.
Fermentation entre 12 et 15 jours avec contrôles automatiques des températures – pigeages manuels journaliers.
Décuvage avec pressurage pneumatique.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



Charcuterie, tourtes, volailles et viandes grillées ou rôties (sauf gibiers), tous les fromages à pâtes molles.



A déguster A déguster entre 14° et 16°



Potentiel de garde Entre 2 et 5 ans dans de bonnes conditions

