



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

GIVRY 1ER CRU

Clos Charlé

Laurent Mouton



Vinification : titre de la page

Égrappage 100% – Cuvaison 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.

COULEUR / TYPE

Rouge

ACCORDS METS ET VINS

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

POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 5 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Laurent Mouton