



GIVRY 1ER CRU " CRÉMILLONS " ROUGE 2023 SEGUIN MANUEL

Pays	France
Région :	Bourgogne
Sous région :	Côte Châlonnaise
Cépage(s) :	100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Avec sa robe rubis profonde, les arômes de fruits rouge sont très expressifs. Gouleyant et savoureux, il n'en possède pas moins un bel équilibre avec des tannins rond et une tension fine qui donne une belle ampleur à la fin de bouche.

Température de service :	16 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



A servir sur un poulet de Bresse, une escalope de veau ou un fromage tendre (Reblochon).

Commentaires du sommelier :

Vignes issues de sols bruns argilo-calcaires, situées sur la Côte Chalonnaise au sud de l'appellation sur le village de Poncey.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

