



BLANC

## Givry

Ce vin réussit merveilleusement la synthèse de deux terroirs si différents et livre un subtil équilibre entre richesse et minéralité révélé par le chardonnay.

### DOMAINE GOUBARD

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France  
Tél. (33) 03 85 47 91 06

[bourgogne-goubard.com](http://bourgogne-goubard.com)



#### Cépage :

Chardonnay

#### Sol :

Assemblage de 2 parcelles de terroirs différents :

##### **Champs Pourots (1hectare)**

**Sol limoneux et profond** : donne des vins ronds, gras, riches et miellés.

**Date moyenne de plantation** : 1970

##### **En Chenèvre (1/2 Hectare)**

**Sol calcaire** : donne un vin un peu plus minéral, citronné.

**Date moyenne de plantation** : 2011

#### Vinification - Élevage

- Pressurage pneumatique lent,
- Fermentation longue, à température régulée à 18°C,
- Élevage en fût neuf (20%) et en cuve inox

#### Dégustation

Au pays du parcellaire, ce vin montre que l'assemblage a aussi de belles vertus. La richesse de l'une des parcelles et la minéralité de l'autre se complètent pour un vin équilibré, sur des notes à la fois citronnées et miellées et une finale longue. Pour accompagner un poisson en sauce, des fromages (comté, chèvre mi sec, cîteaux...).

#### Température de service :

14°

#### Garde :

5 ans et plus