

AOP Givry Blanc
Champ Pourot
Domaine Ragot
75 cl – 13°Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AOP GIVRY BLANC (Grand vin de Bourgogne - Côte Chalonnaise)
Domaine Nicolas RAGOT (71640 Givry)

75cl – 13° Vol

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Chardonnay

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le vignoble de la propriété, exclusivement situé sur l'appellation Givry, représente 9 ha dont 1/3 en 1er cru. Une proximité recherchée pour une meilleure efficacité dans le travail et dans le soin apporté à la vigne. Le domaine emploie de la main d'œuvre locale et fait travailler au maximum des entreprises locales.

Les vins sont produits, vinifiés et élevés au domaine et entièrement commercialisés en bouteilles, directement aux particuliers, aux restaurants et cavistes.

La certification Haute Valeur Environnementale atteste que nous favorisons la biodiversité et que nous engageons des pratiques alternatives respectant l'écosystème de la terre où nous cultivons notre vigne et produisons notre vin.

Conseils de dégustation

Un très beau Bourgogne blanc avec un joli compromis entre les arômes fruités du Chardonnay et une belle vivacité. Le nez peu expressif à l'ouverture de la bouteille, devient au bout de quelques minutes bien présent et très engageant pour la dégustation. En bouche ce vin blanc est fin et élégant avec en trame de fond l'amande, le miel et la vanille. Une touche légèrement minérale le rend redoutablement sympathique ! On termine avec une belle longueur, persistante et aromatique sur la vanille principalement. Température de service entre 10° et 12°.

Accords Mets et Vin :

Nous apprécions particulièrement ce vin blanc à l'apéritif, il est frais et élégant. Ce vin peut aussi accompagner à merveille une viande blanche à la crème et aux champignons.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com