

Givry 1^{er} Cru 2020

Clos Salomon



Situation : Au sud de la commune de Mercurey, dans la partie septentrionale de la côte chalonnaise, le vignoble de Givry s'étend sur 224 hectares en rouge et 41 hectares en blanc. Le Clos Salomon tire son nom de la famille Salomon installée à GIVRY dès le 14^{ème} siècle. C'est en 1632 que ce clos vint aux mains de Claude de Thésut, puis il passa par héritage à la famille de Chanay, ancêtres directs de la famille du Gardin qui le possède et le fait valoir aujourd'hui. Ludovic du Gardin est aujourd'hui à la tête de ce domaine.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : Argilo calcaire

Température de Service : 16 à 17°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2027, passage en carafe recommandé (1h)

Observations : Les effluves de cerises Burlat et Griotte nous interpellent par leur gourmandise tout en fraîcheur et en minéralité. La bouche d'une grande richesse se dévoile sous un aspect velouté, où l'on croque les fruits rouges (cassis, cerise noire). Celle-ci évolue sur des tanins à la fois souples et nourrissants, avec une belle tension. La matière et la fraîcheur de ce vin forment un remarquable duo d'équilibre. Une finale digne d'un grand vin de Bourgogne. Ne dit-on pas « le Volnay du Chalonnais » ? A n'en pas douter, un vrai moment de plaisir.



Quelques accords : Rumsteck de charolais aux chanterelles, Perdreau en feuille de vigne...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com