

GIVRY 2023

« CLOS ST-ANTOINE »

Domaine Moreau



Situation : Installé comme viticulteur en 1990, Michel Moreau prend alors la succession de son père Xavier, créateur du domaine en 1975. Aujourd'hui à la tête de 4 ha de vignes, majoritairement en appellation Givry, Michel et sa conjointe Alix, embouteillent la totalité de leur production, soit 25 000 à 28 000 bouteilles produites après vendanges

manuelles et au terme d'une vinification traditionnelle et d'un élevage en fûts de chêne (30 %). Et afin de perpétuer le côté convivial et festif du vin, le viticulteur organise, depuis quelques années, des repas humoristiques autour du vin. Une activité dont il donne chaque année un aperçu lors des festivités de Saint-Vincent, Saint patron des Vignerons, par quelques traits d'humour bien sentis à l'entame du repas.

Encépagement : 100% Vieilles Vignes de Pinot Noir

Terroir : Argilo calcaire

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2027

Observations : Ces vieilles vignes de plus de 50 ans ont eu tout le temps de développer leurs racines dans le sol argilo-calcaire de ce terroir, pour aller chercher en profondeur ce qui va donner son âme à ce Givry. Il en résulte un vin puissant avec des arômes de cassis, de mûres, de fruits des bois, souvent rehaussés par des notes épicées. Sa bouche est structurée et charpentée, le désignant pour une bonne garde.

Quelques accords : Terrine de Foies de Volaille, Rôti de Bœuf, Onglet de Veau aux échalotes....

