



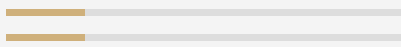
GIVRY

PRODUIT

Au cœur de la Côte Chalonnaise, le *Givry* de Joseph Drouhin incarne le charme et la gourmandise des grands Pinot Noir de Bourgogne à prix accessible. Il dévoile un nez expressif de cerise fraîche, de petits fruits rouges et d'épices douces, avec une touche légèrement boisée. En bouche, la texture est souple et élégante, portée par des tanins fins et une belle fraîcheur, offrant un équilibre harmonieux et une finale délicatement fruitée. La vinification traditionnelle et l'élevage en fûts de chêne permettent de préserver la pureté du fruit tout en apportant de la profondeur. Idéal pour accompagner une volaille rôtie, des charcuteries fines ou un fromage à pâte molle, ce Givry séduit par sa sincérité et son accessibilité.

PROFIL GUSTATIF

Léger
Souple



Puissant
Tannique



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Pinot Noir