

Givry 2023

Domaine Tatraux · Bourgogne rouge

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Tatraux Jean et Fils (Poncey, Givry)
APPELLATION	Givry AOC — Côte Chalonnaise, Bourgogne
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir (100 %)
MISE	Mise en bouteilles au domaine — 75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Givry, appellation de la Côte Chalonnaise historiquement réputée comme « le vin préféré du Roi Henri IV ». Un rouge de Pinot Noir souple et fruité.

Au nez

- Fruits rouges : cerise, fraise, framboise
- Notes florales
- Légères épices

En bouche

- Souple et fruitée
- Tanins fins et fondus
- Finale fraîche

EN UNE PHRASE

Un Givry **gourmand et souple**, sur les fruits rouges et une trame fine et fraîche — le charme immédiat du Pinot Noir bourguignon.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir (100 %)** — finesse et fruits rouges ; en Côte Chalonnaise, il donne des rouges souples et accessibles.
- **Terroir de Givry** — coteaux argilo-calcaires propices à un Pinot élégant et fruité.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de Bourgogne convivial, taillé pour les volailles, les viandes et les fromages.

VIANDES & VOLAILLES

- Poulet rôti
- Coq au vin
- Bœuf bourguignon
- Charcuterie

FROMAGES

- Comté
- Époisses
- Brie de Meaux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Coq au vin et un verre à 15-16 °C. Le fruit et les tanins fondus du Pinot Noir épousent la sauce au vin sans la dominer — un grand classique bourguignon.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
- **Verre** — un verre à Bourgogne (large ballon).
- **Aération** — un léger carafage réveille le fruit.
- **Garde** — à boire dans les 3 à 5 ans.

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