

## Givry 1er Cru Clos Charlé 2022

### DOMEIN

De wijnen van Domaine Laurent Mouton in Givry zijn verfijnd en expressief. De rode wijnen, voornamelijk op basis van pinot noir, kenmerken zich door delicate aroma's van rood fruit, aardse tonen en een zijdezachte textuur. Ze zijn elegant en evenwichtig, met een levendige zuurgraad en een lange, verfijnde afdronk. De witte wijnen, op basis van chardonnay, zijn fris en levendig, met aroma's van citrus, perzik en een subtiele mineraliteit. Ze zijn verfijnd en harmonieus, met een mooie balans tussen fruitigheid en verfrissende zuurgraad. Kortom, de wijnen van Domaine Mouton belichamen de unieke charme van Givry. Wijnmaker Laurent Mouton (4e generatie) staat open voor moderne technieken maar respecteert ook de tradities en terroirs van dit bijzondere gebied. Minimale interventie in wijngaard en kelder levert de mooiste wijnen, is zijn filosofie.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Zuidoostelijk gelegen premier cru. Kalkrijke bodem met ijzer in de ondergrond en rode aarde. 60 jaar oude stokken. 12 maanden houtopvoeding. Mooi paarsrood van kleur. Door de kalkrijke bodem krijgen we echte Pinot expressie. Veel rood fruit met framboos, kersen en bosbessen. Puur. Sappige en elegante aanzet in de mond. Wijn met structuur. Licht pikant. Rood fruit. Rondheid. Balans en zachte tannine. Een waardige soepele en fruitige premier cru.

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Kalfsvlees met morilles. Gevogelte met pasta en pijnboompitten.



**BEWAARTERMIJN** 2025-2029

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte Châlonnaise

**DOMEIN** Domaine Laurent Mouton

**ALCOHOL** 14%

**SMAAKPROFIEL** -