

Givry Blanc

« Champ Pouroot » 2016

Domaine Ragot



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. C'est en 2002 que Nicolas s'associe à son père, Jean Paul Ragot et qu'ensemble, ils décident de tout axer sur la qualité de leur production. Aujourd'hui

à la tête d'un domaine de 9 ha (dont un tiers classé en 1^{er} cru), Nicolas perpétue la tradition vigneronne de la famille : les Ragots sont vigneronns de père en fils depuis 1760 !

Encépagement : 100% Vieilles Vignes de Chardonnay.

Terroir : Argilo limoneux.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2021

Observations : Le Domaine Ragot cultive 1 hectare et demi au sein de ce terroir réputé du « Champs Pouroot ». Elevé 10 mois en foudre et en futs dont un quart de fûts neufs. Ce Givry blanc, à la robe jaune paille, propose des arômes toastés et vanillés venant complexifier le registre très fruités du vin (coing, fruits à chair jaune...). La bouche est onctueuse, grasse et opulente. Son équilibre est toutefois atteint grâce à sa tonicité en bouche. Un grand chardonnay, digne des belles expressions de la côte de Beaune !

Quelques accords gourmands : Dorade rose à la tomate et beurre aux herbes, Lotte risotto vénéré et basilic.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

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