

François de Givry

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Cheilly-les-Maranges



LES RIAMES

MONOPOLE

Proprietà / Fondatori François de Givry

Inizio Attività 2009

Vitivinicultura Biologica / Biodinamica

Ettari 0,5

Bottiglie prodotte 2.000

AUXEY DURESSSES LES RIAMES MONOPOLE

100% Chardonnay

Zona di produzione: Situato sopra la frazione di Melin, a 370 m di altitudine, Les Riames è formato da due appezzamenti in pendenza esposti a sud/sud-est

Terreno: terreno prevalentemente marno-calcareo con una buona irrigazione naturale

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura (lenta e delicata) proseguendo la vinificazione cercando di fare il meno possibile affinché ogni annata possa trovare la sua espressione più appropriata

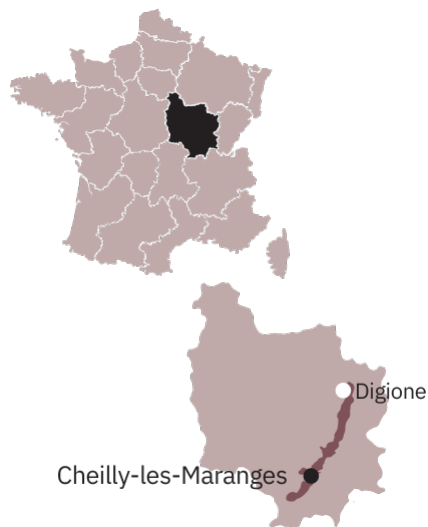
Affinamento: lungo periodo in barrique

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi floreali (biancospino, fiori di tiglio), note agrumate (limone, pompelmo), frutta secca (mandorla, nocciola), oltre ai tipici aromi di brioche e note minerali di pietra focaia

Sapore: da giovane, il vino è vivace e fresco. Diventa più pieno e persistente al palato dopo 5-7 anni di invecchiamento

Grado Alcolico: 13% vol



Il Domaine nasce, grazie a François de Givry, con l'acquisizione di due parcelle ad Auxey-Duresses. Decisivo l'incontro con Anne-Claude Leflaive, che ha indirizzato il domaine verso la viticoltura biodinamica ma soprattutto ha offerto la possibilità di vinificare le uve prodotte presso il Domaine Leflaive. Les Riames è formato da due appezzamenti in pendenza esposti a sud/sud-est su un terreno prevalentemente marno-calcareo. Con una superficie totale di poco più di mezzo ettaro costituisce il più piccolo monopole della Côte de Beaune, un piccolo gioiello i cui terreni vergini sono sempre rimasti incolti. Da qui l'estrema attenzione al terreno, che viene lavorato con il cavallo, il rispetto dei cicli della natura che dettano gli interventi e l'utilizzo di dosi minime di zolfo e rame fino a farne un perfetto interprete della piccola appellazione.