Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "La Brûlée" rouge 2019

Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Famille LUMPP (Givry)
Millésime: 2019
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Brûlée
RVF: 94/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FRANÇoiS LUMPp
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine François Lumpp Givry 1er Cru "La Brûlée" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 94/100. *La Brulée est plus extrait, fine réduction de cerises noires; la bouche est puissante, corsée, les tanins restent fins et enrobés.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : pinot noir

Notre vision du métier : Ayant la chance d'avoir de beaux terroirs à notre disposition, nous y avons associé un encépagement qualitatif ainsi qu'un travail de la vigne et du sol rigoureux.
Nous avons fait le choix d'une viticulture raisonnée poussée : abandon du désherbage chimique depuis 1995, avec un travail du sol (griffage, léger buttage, décavaillonnage…) pour maîtriser les différentes adventices qui poussent dans nos vignes et pour éviter les tassements.
Le nombre de traitements et le choix des produits de protection de la vigne dépendent essentiellement de la pluviométrie de l'année en cours.
On débute ainsi généralement avec des traitements homologués en viticulture biologique (cuivre/souffre) pour prévenir l'apparition de différentes maladies. Si la pression de ces dernières devient trop importante, nous choisissons des traitements conventionnels afin de réduire le nombre de passages qu'engendrerait l'utilisation de produits bio pour garantir un bon état sanitaire de la vigne et des raisins.
Les vendanges en verts sont parfois nécessaires pour limiter les rendements et avoir une récolte qualitative.
Dans le même but et pour lutter contre les maladies de bois, nous avons changé de système de taille depuis 2013.
Les raisins sont récoltés à la main et triés méticuleusement sur pieds par les vendangeurs puis sur table de tri afin d'assurer la qualité du vin quelque soit le millésime.

Le travail en cave s'opère dans la continuité du travail de la vigne, le plus simplement possible, dans le but de laisser s'exprimer le terroir.
L'élevage en fûts de chêne a été ajusté au fur et à mesure des millésimes par François avec une partie de fûts neufs, de fûts d'un et deux vins.

Les vins restent en barriques environ 12 mois. Ils sont ensuite soutirés, filtrés puis mis en bouteille après dégustation et dans le respect du calendrier lunaire. Un temps de repos entre chaque étape permet au vin de s'apprécier dans les meilleurs conditions dès la mise en bouteille.

Description brève du produit :

94/100 RVF! Un Givry 1er Cru puissant et corsé, aux tanins fins et enrobés... Bref une main de fer dans un gant de velours!