

# Chofflet Valdenaire Givry 1er Cru Clos de Choué

---

Le Givry 1er cru "Clos de Choué" est toujours d'une couleur rouge rubis. Au nez, il développe des arômes de fruits rouges frais à noyau (note de cerise et griotte) soutenus par la chair framboise. En bouche, il est ample et fin, élégant et racé. D'anciens écrits relatent des commentaires de dégustation évoquant les uns, le Volnay et les autres, le Clos Vougeot pour parler du Clos de Choué.



Producteur: Domaine Chofflet Valdenaire  
Pays: France  
Région: Bourgogne  
Appellation: Givry 1er cru  
Millésime(s): 2016  
Cépage(s): Pinot noir  
Format: 750 ml  
Taux d'alcool: 13.0%  
Taux de sucre: 2.0 g/L  
Code S.A.Q.: 11669391  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 42.00\$  
Prix (licencié): 36.53\$

### Type de sol

Sols particulièrement calcaires, qui nécessitent le choix de porte-greffe très résistants au calcaire actif.

### Viticulture

La récolte est manuelle. La vendange est égrappée en totalité et déposée en cuve ciment.

### Élevage

Entre 9 mois et 14 mois au total et après un assemblage des fûts et de la cuve.

### Vinification

Des foulages sont pratiqués deux fois par jour, ainsi qu'un remontage, pour favoriser l'aération des levures. La durée de la cuvaison est d'environ 12 jours. La fermentation s'effectue à température contrôlée. Au décuvage, une partie de la cuvée est placée immédiatement en fûts, dont 15 % neufs.

### Commentaires de dégustation

Le Givry 1er cru "Clos de Choué" est toujours d'une couleur rouge rubis. Au nez, il développe des arômes de fruits rouges frais à noyau (note de cerise et griotte) soutenus par la chair framboise. En bouche, il est ample et fin, élégant et racé. D'anciens écrits relatent des commentaires de dégustation évoquant les uns, le Volnay et les autres, le Clos Vougeot pour parler du Clos de Choué.

### Accords vins et mets

Accompagne très bien les viandes blanches, marinades légères, et les poissons à chair ferme cuisinés en sauce (lotte, bar) ainsi que les fromages affinés.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

---

## Denis Valdenaire

### Domaine Chofflet Valdenaire

#### FRANCE



Situé à Russilly, hameau de Givry, en Côte Chalonnaise, où prairies et vignes se côtoient en un doux relief, le domaine Chofflet-Valdenaire s'étend sur 15 hectares. Il se concentre sur la même appellation : Givry. Denis Valdenaire est un homme d'extérieur. Ancien moniteur de ski alpin, il est sportif corps et âme. Alors, s'il a le visage doux, le verbe calme, la patience dans le sang, il s'extériorise facilement, posément. Il a repris le domaine familial en 2000 après avoir travaillé avec lui depuis 1987.

---

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca