

# Chofflet Valdenaire Givry 1er cru Cuvée Jean Chofflet

---

A la fois robuste et fin, il développe au nez des arômes de petits fruits (cassis, framboises, griottes). En bouche, le fruit l'emporte sur la structure toujours délicate. Le vin est riche, élégant et souple, toujours sur le plaisir immédiat.



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: 1.5 g/L  
Code S.A.Q.: 11669164  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 32.25\$  
Prix (licencié): 27.89\$  
Disponibilité: Disponible

### Type de sol

Le Givry est produit sur diverses parcelles du village, implantées sur des terres argilocalcaires colorées.

### Viticulture

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

### Élevage

Fermentation malo-lactique. Soutirage au printemps. Une partie du vin est placée pour quelques mois en fûts.

### Vinification

Vendange égrappée, déposée en cuve ciment, refroidie pour favoriser une prémacération de quelques jours. Après le départ de la fermentation, les foulages sont pratiqués, selon les millésimes de une à deux fois par jour, en alternance avec un remontage, pour favoriser la bonne aération des levures.

### Commentaires de dégustation

A la fois robuste et fin, il développe au nez des arômes de petits fruits (cassis, framboises, griottes). En bouche, le fruit l'emporte sur la structure toujours délicate. Le vin est riche, élégant et souple, toujours sur le plaisir immédiat.

### Accords vins et mets

Accompagne très bien la caille et le faisan. Plus généralement les viandes blanches grillées ou rôties et marinades légères.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 17°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2022.

### Presse et notoriété

Wine Spectator 90/100 sur 2009. Wine Spectator 89/100 sur 2008. Wine Spectator 90/100 sur 2007.



## 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.