



## Michel Sarrazin - Les Dracy Bourgogne - Givry AOP

### Vignoble

Le domaine familial est situé au coeur de la Côte Chalonnaise, à quelques kilomètres à l'ouest de Givry. Si ses origines remontent au 17<sup>ème</sup> siècle, son développement est récent, avec l'action de Michel dans les années 1960. Aujourd'hui, ses fils Guy et Jean-Yves sont aux commandes d'un vignoble de 35 hectares. La famille Sarrazin a fait le choix de la lutte raisonnée afin de limiter les intrants chimiques et la dégradation des sols. En cuve et au chai, où le chêne est omniprésent, les vinifications et les gestes sont doux pour développer toute la finesse mais aussi la densité des vins de Bourgogne.

### Vinification

Les vendanges sont égrappées et la vinification s'effectue en cuves ouvertes thermorégulées pendant 28 jours. L'élevage se fait en fûts de chêne durant 12 mois.

## Dégustation

Il s'agit d'un vin élégant, aux fruits rouges éclatants, avec un joli boisé bien fondu et des tanins veloutés

Il se consomme autour de 15°C et accompagne les viandes rôties et grillées, une fondue bourguignonne, un chapon, de la charcuterie ou du fromage comme un Brie.

**Cépage :** Pinot Noir

Goût et arôme : Doux et velouté

Teneur en alcool : 13,5

Allergène : Sulfites