



Pelletier-Hibon

Bourgogne

Givry Rouge Vieilles Vignes



Druivenstokken : 100 % Pinot Noir

---

Grond : klei-leem-kalk

---

Vinificatie : 100 % ontsteelt.  
12 dagen cuvaison  
Elevage 30% op vaten gedurende 12 maanden

---

Alcohol : 13%

---

Productie : 10000 flessen

---

Bewaren : 6 - 8 jaar

---

Degustatienota : Op drink na 18 maanden  
Te serveren op 18 - 20°

---

Te drinken bij : Lam, rood vlees , kazen

---