



**Couleur :** Rouge

---

**Appellation :** Givry 1er cru

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Didier Erker

**Géologie du sol :** argilo-calcaire

**Superficie :** 4,38 ha

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Élevage :** 1/3 des vins est élevé en fûts (5 à 10 % neufs), 2/3 du vin demeurent en cuve / durée de 18 mois sans collage avant la mise

---

**Aspect visuel :** robe rouge rubis

**Aspect gustatif :** des fruits en bouche, des tanins souples et une belle longueur

**Aspect olfactif :** arômes de petits fruits rouges

---

**Accord vin et mets :** viandes blanches ou rouges, fromages délicats ou en apéritif

**Conservation :** 5 ans

---

### **Le domaine :**

Didier Erker a quitté ses montagnes de Haute-Savoie et son travail de représentant pour venir s'installer sur l'exploitation de son beau-père, Monsieur Jean Auguste. C'est maintenant à Givry qu'il met à l'épreuve sa rigueur et son courage, on sent déjà que le domaine prend un air de jeunesse avec l'amélioration de l'infrastructure et des projets qui se trament. Didier à pris le contrôle total de l'exploitation du beau-père, il est passé en lutte raisonnée (modération des traitement chimique de la vigne), accroissement de la durée de cuvaison et renouvellement de la fûtaille. Les résultat se font déjà sentir sur la qualité des vins...

### **Revue de presse :**