



## Givry premier cru Crausot blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Givry est un vin de Bourgogne essentiellement rouge, et parfois blanc. Il est produit dans la petite région viticole appelée Côte Chalonnaise. L'AOP Givry englobe entre autres 38 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne) classés en premiers crus.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont fins et élégants, souples, avec des tanins présents mais soyeux, et des arômes complexes dominés généralement par des notes fruitées, évoluant le plus souvent vers des notes épicées et animales. Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec une pointe de minéralité, complexes et ronds en bouche.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique de l'AOP Givry comprend trois communes situées à une dizaine de kilomètres à l'ouest de la ville de Chalon-sur-Saône. La Côte Chalonnaise est un relief calcaire, d'orientation générale vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts du massif du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin au vin sont réalisées dans la zone délimitée. L'AOP est le résultat d'une histoire très ancienne qui a construit sa réputation au travers du savoir-faire des vignerons. L'appellation d'origine a été reconnue en 1946.

### Le saviez-vous

Le vin de Givry est très prisé au Moyen-âge et, dès 1390, Charles VII en consomme. Henri IV, quant à lui, en fait son ordinaire et l'exempte même de droits d'entrée à Paris. A cette époque sont déjà cultivés les cépages fins de Bourgogne que sont le pinot noir et le chardonnay.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des producteurs des vins de Givry

---

Mairie de Givry (siège)

45, rue de Jambles (adresse postale)

71640 GIVRY

**Contact :** CAVB

**Tél. :** 03.85.44.52.00

**Mél. :** [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr) ; [odggivry@gmail.com](mailto:odggivry@gmail.com) ; [vincent.lumpp@orange.fr](mailto:vincent.lumpp@orange.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant  
71040 MACON Cédex  
CS 80140

**N°SIRET :** 13000270200350

**Tél. :** 03 85 2196 50

**Fax :** 03 85 21 96 51

**Mél. :** [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) SIQOCERT

---

Siège  
132 route de Dijon  
21200 BEAUNE

**N°SIRET :** 50066766200018

**Contact :** Sophie MARINIER

**Tél. :** 03 80 25 09 50

**Fax :** 03 80 24 63 23

**Mél. :** [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Tél. :** 03 85 38 96 99

**Fax :** 03 85 22 03 31

**Mél. :** [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Tél. :** 04 74 02 22 60

**Fax :** 04 74 02 22 69

**Mél. :** [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/givry-premier-cru-crausot-blanc-8540>

**List of links present in page**

1. <mailto:cavb@cavb.fr> ; [odggivry@gmail.com](mailto:odggivry@gmail.com) ; [vincent.lumpp@orange.fr](mailto:vincent.lumpp@orange.fr)
2. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>
5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>