



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 ; odggivry@gmail.com ; 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

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@slqocert.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@slqocert.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@slqocert.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 ; 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