

## Domaine FRANÇOIS LUMPP

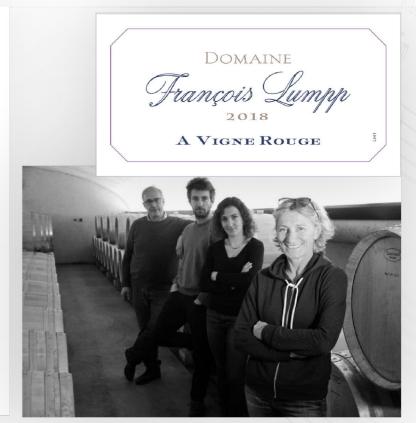
Viticulteur à Givry depuis 1977, François et Isabelle Lumpp ont créés leur propre domaine en 1991 et rejoints en 2014 par Pierre leur fils aîné, et en 2019 par Anne Cécile .Tous les deux associés gérants de l'EARL

Le domaine s'agrandit petit à petit pour atteindre une taille actuelle de 9.5 Ha avec des parcelles et un encépagement très qualitatif.

Les raisins blancs sont pressés en raisins entier , début de fermentation en cuve inox après déboubage puis mise en fûts et élevage sur 12 mois , assemblage en cuve pour 3 mois et mise en bouteilles après collage et légère filtration .

Les raisins rouges sont égrappés puis mis en cuves pour une semaine de macération préfermentaire suivie de 10 à 15 jours de fermentation , pressurage puis mise en fûts pour 12 mois délevage avec 70 % de fûts neufs .

Soutirage et assemblage après vendange en cuves inox pour 4 à 6 mois avant mise en bouteilles.



Les Vins Blancs

GIVRY CLOS DES VIGNES RONDES GIVRY ler Cru CRAUSOT GIVRY ler Cru PETIT MAROLE BOURGOGNE Rouge Les Vins Rouges

GIVRY 1er Cru A VIGNE ROUGE
GIVRY 1er Cru La BRULEE
GIVRY 1er Cru CLOS du CRAS LONG
GIVRY 1er Cru CLOS JUS
GIVRY 1er Cru CRAUSOT
GIVRY 1er Cru PETIT MAROLE
GIVRY 1er Cru Le PIED du CLOU