



# 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 débouage 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 1er Cru CRAUSOT

GIVRY 1er 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