



Domaine Livera Philippe

Gevrey Chambertin Evocelles

Cépage

Pinot Noir

Vinification

En cuverie et en cave, les méthodes restent traditionnelles : on laisse agir les levures naturelles, pratique des fermentations longues et un élevage en fûts de chêne pour tous les vins, sur une durée de 11 à 18 mois avec une proportion de fûts neufs variable selon les millésimes et les cuvées. Ce qu'il recherche : des vins typiques de leurs terroirs, bien bourguignons, aux tannins fondus et conçus pour la garde.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Livera Philippe

Surface du Domaine

La famille exploite 8,20 hectares, presque exclusivement en pinot noir (à l'exception de 20 ares de Bourgogne chardonnay) dans les appellations Côtes-de-Nuits-Villages, Fixin, Chapelle-Chambertin et Gevrey-Chambertin.

Travail de la vigne

Damien Livera pratique la lutte raisonnée, tend à éviter au maximum les intrants et cherche à laisser vivre les sols (pas de désherbage, buttages et labours, rognage à la main). De même, il privilégie, du Bourgogne d'appellation régionale au Grand Cru, les travaux manuels permettant de contrôler les rendements et de favoriser la maturité du raisin (effeuillage, vendange verte).

Historique

Ce domaine familial existe depuis 1920. Il a été créé par le grand-père de Philippe Livera qui l'a repris en 1986. Depuis quelques millésimes déjà, il a passé le relais à son fils Damien, trentenaire et représentant de la quatrième génération.

Les plus du domaine

Vignes de plus de 50 ans

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com