

Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Bourgogne La Paulée Rouge



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Le Bourgogne Rouge "La Paulée" 2022 incarne un savoir-faire raffiné, proposant un vin à la fois accessible, élégant et fidèle aux grandes traditions bourguignonnes.



100 % Pinot Noir



Robe : Robe rubis brillante.

Nez : Le nez est frais et fruité aux arômes séduisants de fruits rouges mûrs, de cerise et de framboise.

Dégustation : En bouche, ce vin offre une structure harmonieuse, avec des tanins soyeux. Un bel équilibre entre fraîcheur et fruits, relevé de notes épicées. La finale, longue et élégante, apporte finesse et harmonie.



Idéal avec un magret de canard ou un rôti de veau à la crème.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Givry 1er Cru

Petite Marole Blanc



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Surface : 0.30 Ha. Orientation : Est, Sud-est (260 m). Terroir : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparés par de fines marnes. Le travail en cave prolonge celui de la vigne avec simplicité, afin de révéler le terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un équilibre entre fûts neufs et anciens, ajusté au fil des millésimes. Les vins y séjournent environ 12 mois avant d'être soutirés, filtrés et mis en bouteille. Chaque étape respecte le calendrier lunaire et s'accompagne d'un temps de repos. Ce processus vise à garantir une qualité optimale dès la mise en bouteille.



100 % Chardonnay



Robe : Robe limpide or clair.

Nez : Le nez offre toutes les caractéristiques du chardonnay au travers d'arômes de fleurs blanches, de miel et de citron.

Dégustation : La bouche est toute cristalline, tendue, minérale. Dans l'âge, la matière évolue vers une belle générosité balancée par une grande salinité.



Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer ou des fromages de chèvre.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Givry 1er Cru

Petite Marole Rouge



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Surface : 0.76 Ha. Orientation : Est, Sud-Est (260m). Terroir : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparés par de fines marnes. Le travail en cave prolonge celui de la vigne avec simplicité, afin de révéler le terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un équilibre entre fûts neufs et anciens, ajusté au fil des millésimes. Les vins y séjournent environ 12 mois avant d'être soutirés, filtrés et mis en bouteille. Chaque étape respecte le calendrier lunaire et s'accompagne d'un temps de repos. Ce processus vise à garantir une qualité optimale dès la mise en bouteille.



100 % Pinot Noir



Robe : Robe rubis intense, aux reflets grenat.

Nez : Le nez est profond et subtil, mêlant la cerise noire, la fraise des bois, la réglisse et des notes finement fumées.

Dégustation : La bouche est concentrée et harmonieuse, portée par des tanins souples, bien présents et une finale longue aux accents minérales et épicés.



Idéal avec un filet de bœuf grillé, une volaille rôtie aux champignons ou un civet de lièvre.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Givry 1er Cru Crausot Rouge



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Surface : 0.92 Ha. Orientation : Sud (276 m). Terroir : Bathonien inférieur et moyen. Calcaires oolithiques et sublithographiques en bancs à litages entrecroisés. Le travail en cave prolonge celui de la vigne avec simplicité, afin de révéler le terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un équilibre entre fûts neufs et anciens, ajusté au fil des millésimes. Les vins y séjournent environ 12 mois avant d'être soutirés, filtrés et mis en bouteille. Chaque étape respecte le calendrier lunaire et s'accompagne d'un temps de repos. Ce processus vise à garantir une qualité optimale dès la mise en bouteille.



100 % Pinot Noir



Robe : Robe rubis brillante aux reflets grenat.

Nez : Le nez est expressif, sur les fruits rouges mûrs, la groseille, la cerise, avec des touches de sous-bois et d'épices fines.

Dégustation : La bouche est structurée avec une belle fraîcheur, des tanins précis et une finale tendue, marquée par une minéralité vive et une grande longueur.



Idéal avec un rôti de Porc confit, un risotto aux champignons ou un fromage de Bourgogne affiné.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Givry 1er Cru Clos Jus Rouge



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Surface : 0.5 Ha. Terroir : calcaire oxfordien, d'oolithe, de calcaire rouge et d'argile. Le travail en cave prolonge celui de la vigne avec simplicité, afin de révéler le terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un équilibre entre fûts neufs et anciens, ajusté au fil des millésimes. Les vins y séjournent environ 12 mois avant d'être soutirés, filtrés et mis en bouteille. Chaque étape respecte le calendrier lunaire et s'accompagne d'un temps de repos. Ce processus vise à garantir une qualité optimale dès la mise en bouteille.



100 % Pinot Noir



Robe : Robe brillante, rubis, légèrement violacée.

Nez : Le nez est expressif, dévoilant des arômes intenses de cerise noire, de prune et de fruits rouges, accompagnés de nuances épicées et de notes boisées délicates.

Dégustation : Le vin dévoile une bouche soyeuse aux tanins élégants, marquée par des arômes de fruits rouges, d'épices et de notes terreuses. La finale, longue et fraîche, révèle une subtile minéralité.



Idéal avec un rôti de bœuf un magret de canard sauce à l'orange.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine François Lumpp

Givry 1er Cru A Vigne Rouge Rouge



Le domaine François Lumpp se situe à Givry, au cœur de la Côte Chalonnaise, et couvre moins de 10 hectares. Depuis 1977, la famille Lumpp y cultive la vigne. En 1991, François Lumpp fonde son propre domaine, rejoint par son épouse Isabelle, puis leurs enfants Pierre et Anne-Cécile. En 2023, Anne-Cécile et son conjoint Nicolas en assurent la gestion. Le domaine est reconnu pour ses Givry et Givry 1er cru d'exception, en chardonnay et pinot noir.



Surface : 2.45 Ha. Orientation : sud, sud-ouest (259 m) et Est, sud-est (255m). Terroir : Oxfordien supérieur, calcaires de Nantoux, calcaires disposés en bancs séparées par de fines marnes. Le travail en cave prolonge celui de la vigne avec simplicité, afin de révéler le terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un équilibre entre fûts neufs et anciens, ajusté au fil des millésimes. Les vins y séjournent environ 12 mois avant d'être soutirés, filtrés et mis en bouteille. Chaque étape respecte le calendrier lunaire et s'accompagne d'un temps de repos. Ce processus vise à garantir une qualité optimale dès la mise en bouteille.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe profonde aux reflets grenat, promesse d'intensité.

Nez : Le nez est intense et raffiné, mêlant la cerise noire, la mûre et la violette, relevé par des notes boisées et fumées.

Dégustation : La bouche est structurée, ample et dynamique, avec des tanins présents mais une acidité marquée et une finale persistante aux accents minéraux et épicés.



Idéal avec une côte de veau aux girolles, un pigeon rôti, une joue de bœuf confite ou un magret de canard au miel.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

