

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2020			<div>BLANC Givry 1er cru En Veau</div>				
<p>Un hiver très doux, suivi d'un printemps et d'un été anormalement chauds et secs ont entraîné des vendanges historiquement précoces. Premier coup de sécateur le 19 août sur le domaine, les vendanges les plus précoces depuis 2003. La canicule estivale a généré une perte de 20% du volume des jus de chardonnay. À la faveur de nuits relativement fraîches, les acidités ont été préservées, l'aromatique concentrée.</p> <p>Le millésime 2020 offre ainsi des vins blancs charnus, gourmands et portés par une acidité citronnée. .</p>							
Conseils garde et dégustation							
<p>À boire 2022 - 2031 Carafer ou épauler en jeunesse</p> <p>Servir à 12-13°</p>		<p>En apéritif, un tartare de saumon, un poisson au beurre blanc, un mont d'or fondu, une potée vaudoise.</p>	<table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>80</td></tr></table>	TAV (% vol.)	13	SO2 total (mg/l)	80
TAV (% vol.)	13						
SO2 total (mg/l)	80						

Caractéristiques			
EXPOSITION	Est, Sud-est en pente douce		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2020
Argilo-calcaires	Chardonnay	40 ans pour les plus vieilles et 10 pour les plus jeunes	50 hl/ha

À la vigne	
VITICULTURE	Une viticulture de bon sens qui favorise l'équilibre de la vigne, la préservation de nos sols et de l'environnement de nos parcelles. Enherbement naturel total, travail sous le rang léger ; taille attentionnée en respect des flux de sève ; ébourgeonnage pour réguler la charge et aérer la canopée, vendanges en vert seulement si nécessaire ; traitement au cuivre et au soufre et quelques tisanes de plante ; pas de désherbage chimique ni d'insecticide. récolte manuelle à juste maturité, potentiel aromatique et acidité étant la clef. Tri à la parcelle.

Au chai	
VINIFICATION	Pressurage en grappes entières ; débourbage statique à froid léger ; fermentation spontanée en levures indigènes ; départ de fermentation en cuve inox avant entonnage en fût ; fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; élevage 10 mois en fûts, 35% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.