

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2022

Millésime placé sous le signe de la chaleur du 15 avril jusqu'aux vendanges avec des périodes caniculaires et étouffantes. Malgré tout, la vigne a su résister et grâce aux pluies salvatrices de la fin juin amener ses fruits vers de belles maturités pour une vendange encore précoce démarrée le 21 août.

Un millésime solaire donc mais avec un profil différent du millésime 2020, plus de fraîcheur dans l'aromatique, moins d'alcool et de très beaux équilibres acides comme nous les aimons !

Les pinots offrent des nez gourmands, avec une bouche juteuse, puissante, accompagnée de tanins au grain noble. Un millésime qu'il faudra savoir attendre, le temps lui permettra de se dévoiler pleinement !

Conseils garde et dégustation

À boire 2025 - 2033++
Carafer ou épauler en jeunesse
Servir à 15-16°

Carré d'agneau et son jus,
osso bucco, rognons de veau,
aubergines à la parmigiana.



ROUGE
Givry 1er Cru
Clos
Marole

TAV (% vol.) 13,5°

SO2 total (mg/l) 38

Caractéristiques

EXPOSITION	Est, milieu de coteau en pente douce.		
SOL	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2022
Argilo-calcaires, sol très superficiel sur calcaires à plaquettes	Pinot Noir	45 ans	42 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	Fermentation spontanée en levures indigènes avec contrôle des températures et apport d'oxygène restreint ; Cuaison environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; élevage 12 mois en fûts, 35% de fût neuf, le reste en fût 1 et 2 vins ; Fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration légère ;
--------------	--