

# DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

<b>Millésime 2022</b>			<div>BLANC Givry 1er cru En Veau</div> <div>TAV (% vol.)13,50</div> <div>SO2 total (mg/l)77</div>		
<p>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 !</p> <p>Les chardonnays sont fidèles au caractère de notre terroir : savoureux, amples avec une finale tendue et saline.</p>					
<b>Conseils garde et dégustation</b>					
<p>À boire <b>2024 - 2032</b> Carafer ou épauler en jeunesse</p> <p>Servir à <b>12-13°</b></p>	<p>En apéritif, un tartare de saumon, un poisson au beurre blanc, un mont d'or fondu, une potée vaudoise.</p>				

<b>Caractéristiques</b>			
EXPOSITION	Est, Sud-est en pente douce		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2022
Argilo-calcaires	Chardonnay	45 ans pour les plus vieilles et 15 pour les plus jeunes	45 hl/ha

<b>À la vigne</b>	
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.

<b>Au chai</b>	
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, 33% de fût neuf le reste en fût 1 et 2 vins ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration sur kieselguhr.