

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

| | | | | | | | |
|--|-------|---|--|--------------|-------|------------------|----|
| Millésime 2022 | |  | <div>ROUGE Givry Village Préface</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 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 !</p> | | | | | | | |
| Conseils garde et dégustation | | | | | | | |
| <p>À boire 2024 - 2034 Carafier ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°</p> | | <p>Une belle planche de charcuterie, un saucisson brioché et sa salade, un burger végétarien.</p> | <table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13,5°</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>36</td></tr></table> | TAV (% vol.) | 13,5° | SO2 total (mg/l) | 36 |
| TAV (% vol.) | 13,5° | | | | | | |
| SO2 total (mg/l) | 36 | | | | | | |

| Caractéristiques | | | |
|---------------------------|--|----------------|----------------|
| EXPOSITION | Assemblage de parcelles en exposition est (Pied de Chaume et Chanevarie) | | |
| SOLS | CÉPAGE | ÂGE DES VIGNES | RENDEMENT 2022 |
| Argilo-calcaires profonds | Pinot Noir | 35 ans | 44 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 ; Ebourgeonnage 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 ; Cuvaïson environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; Élevage 10 mois 50% cuve et 50% en fûts 1, 2 et 3 vins ; Fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration légère ; |