

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2024			<div>BLANC Bourgogne Aligoté</div> <div>Sur la Colline</div>				
<p>Le millésime 2024 est le premier de ce projet un peu à part. L'opportunité d'exploiter une parcelle de 80 ares sur la commune de Jambles voisine de Givry. Une petite colline face au nord. Une vigne isolée bordée de prairies et de forêts. Un lieu qui respire la liberté.</p> <p>Nous souhaitons vous offrir un vin blanc de plaisir et de partage plus accessible que nos Givry. Un vin de fruit porté par notre rigueur vigneronne, pour toutes les bourses et dans lequel s'inscrit l'entièreté de notre engagement : viticulture biologique, bouteilles réemployables, vendu en priorité à proximité du domaine.</p>							
Conseils garde et dégustation							
À boire 2025 - 2029 Servir à 10-12°		Une planche de saumon fumé, un tartare de thon, une pissaladière, une salade composée, un apéro dînatoire.	<table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>12.5°</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>50</td></tr></table>	TAV (% vol.)	12.5°	SO2 total (mg/l)	50
TAV (% vol.)	12.5°						
SO2 total (mg/l)	50						

Caractéristiques			
EXPOSITION	Colline en exposition nord où cette vigne est seule au cœur des prairies et bordée d'une forêt. Un lieu de méditation.		
SOLS	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2024
Argileux et frais riches en matière organique	Aligoté	20 ans	15 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 ; fermentation spontanée en levures indigènes ; départ de fermentation en cuve inox avant entonnage en fût ; fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; élevage 9 mois en fûts de plus de 3 ans ; vin non filtré.