


DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--------------|-----|------------------|----|
| Millésime 2024 | |  | ROUGE Givry 1er Cru Clos du Cellier aux Moines | | | | |
| <p>Ah les millésimes en 4, l'histoire a bien failli se répéter. Tous les indicateurs du printemps nous destinaient à une piètre récolte : pluie incessante, maladies galopantes, bataille contre l'herbe, pannes mécaniques... Au bout d'une saison qui fit souffrir les femmes, les hommes et les machines comme rarement dans l'histoire de la viticulture récente, un diamant nous apparut ! Chaque flacon offre de la précision aromatique, de la finesse et une classe discrète ! Un de ces millésimes qui deviendront peut-être rares : de l'équilibre, de la fraîcheur et un plaisir garanti.</p> <p>La bouche s'exprime tout en équilibre entre fruit savoureux, tanins fins et finale d'une grande pureté. Des pinots purs et lumineux !</p> | | | | | | | |
| Conseils garde et dégustation | | | | | | | |
| À boire 2028 - 2038+ Carافر ou épauler en jeunesse Servir à 15-16° | Une pièce de viande grillée, un gigot d'agneau, une moussaka ou un mâchon bourguignon. | <table><tr><td>TAV (% vol.)</td><td>13°</td></tr><tr><td>SO2 total (mg/l)</td><td>55</td></tr></table> | | TAV (% vol.) | 13° | SO2 total (mg/l) | 55 |
| TAV (% vol.) | 13° | | | | | | |
| SO2 total (mg/l) | 55 | | | | | | |

| Caractéristiques | | | |
|--------------------|--|----------------|----------------|
| SOL | Argilo-calcaires, sol profond, caillouteux et drainant | | |
| EXPOSITION | CÉPAGE | ÂGE DES VIGNES | RENDEMENT 2024 |
| Sud en pente douce | Pinot Noir | 30 ans | 37 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 ; Cuvaision environ 15 jours; Assemblage jus de goutte et presse ; Élevage 12 mois en fûts, 35% de fût neuf, le, le reste en fût 1 et 2 vins ; Fermentation malolactique naturelle, pas de soutirage ; Assemblage en masse 2 mois avant mise, filtration légère ; |