

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2024

Ah les millésimes en 4, l'histoire a bien failli se répéter. Tous les indicateurs du printemps nous destinaient à une piète 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 garantit.

La bouche s'exprime tout en équilibre entre fruit savoureux, tanins fins et finale d'une grande pureté. Des pinots purs et lumineux !

Conseils garde et dégustation

À boire 2028 - 2038+
Carafer ou épauler en jeunesse
Servir à 15-16°

Une pièce de viande grillée, un gigot d'agneau, une moussaka ou un mâchon bourguignon.



ROUGE
Givry 1er Cru
Clos du
Cellier aux
Moines

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 ; 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 ; Cuvaison 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 ;
--------------	--