

DOMAINE JOBLOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Propriétaire récoltant

Millésime 2024			ROUGE Givry 1er Cru SERVOISINE	
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. 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+ Carafé ou épauler en jeunesse Servir à 15-16°	Boeuf bourguignon, poulet rôti du dimanche et ses légumes, aubergines à la parmigiana.		TAV (% vol.)	13°
		SO2 total (mg/l)	45	

Caractéristiques			
SOL	Argilo-calcaires, sols superficiels et drainants. Toute la tension de la dalle calcaire s'inscrit dans les raisins qui proviennent de ces sols.		
EXPOSITION	CÉPAGE	ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT 2024
Sud en pente douce	Pinot Noir	35 ans	30 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 ; Elevage 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 ;