

Givry 1er Cru Clos Marole 2021

DOMEIN

Familiebedrijf Joblot is diep geworteld in Givry en combineert dit fundament met diepgaande oenologische kennis. Het domein strekt zich uit over 14 hectare wijngaard, waarvan 13 hectare pinot noir en 1 hectare chardonnay. Jean-Marc en Vincent Joblot zetten dit domein eind jaren zeventig op de kaart, waarbij de ene broer zich over de wijngaard ontfermde en de ander over de kelder. Inmiddels worden ze bijgestaan door Juliette, dochter van Jean-Marc, die de familietraditie voortzet en de nieuwe generatie vertegenwoordigt. Met hun vakmanschap en oprechte belangstelling voor bodemprocessen en de vegetatiecyclus van de wijnstok, maken de Joblots fantastische wijnen met een heel eigen karakter. De wijnpers is unaniem lyrisch: 'beste wijnen van Givry' (Perswijn), 'viticulture perfectioniste' (La Revue du Vin de France) en 'Joblot, the uncontested king in the Givry appellation' (Robert Parker). Bij de vinificatie en opvoeding van de wijnen ligt de nadruk op fraîcheur en vitaliteit. Het aandeel nieuw eiken ligt hoog (rond de 50%), maar het hout ondersteunt de wijnen en overheerst nooit.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De 1er Cr Clos Marole is een perceel van slechts 2,5 hectare met wijnstokken van gemiddeld 40 jaar oud. De druiven worden op het juiste moment geplukt (niet overrijp) om de frisheid in de wijn te behouden. Na 90% onsteling volgt de natuurlijke vinificatie. Rijping vindt plaats gedurende 12 maanden in 50% nieuw hout en 50% in barriques van 1 jaar oud. In de neus ontdekken we vooral sappige kersen en wilde bessen. In de mond is de aanzet vol, soepel en sappig, met veelbelovende en fijne tannines.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Kalfszwezerik, wilde duif, kalfslende



BEWAARTERMIJN 2023 - 2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte Châlonnaise

DOMEIN Domaine Joblot

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -