

Savigny les Beaune blanc 2022

DOMEIN

Domaine Jean-Michel Giboulot ligt in Savigny-lès-Beaune, iets ten noorden van Beaune, en bezit 12 hectare wijngaarden in de beste appellations – Beaune 1er Cru, Pommard, Savigny 1er Cru, Savigny-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune 1er Cru – met een aanplant van overwegend pinot noir. De mooie wijngaarden, gedeeltelijk aangeplant op de Montagne de Corton, genieten van een uitstekende zon-expositie. De wijnstokken worden biologisch geteeld. De jongste percelen worden gesnoeid volgens de Cordon-methode om de krachtige groei van de wijnstok te beteugelen, de andere percelen worden gesnoeid volgens de Guyot-methode die een relatief lage opbrengst en een hoge kwaliteit druiven geeft. De temperatuurgecontroleerde vinificatie is traditioneel met weinig tussenkomst van de wijnmaker en met gebruik van zowel roestvrij staal als hout. Jean-Michel is de derde Giboulot die het domaine leidt. Hij nam het familiebedrijf over in 1982 en heeft de afgelopen decennia een van de beste wijnportfolio's van Bourgogne samengesteld. Giboulot's wijnen houden het midden tussen traditioneel en modern, het zijn rode wijnen met knapperig fruit en fijne tannines, maar ook veel rijpheid en zuiverheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Opgevoed op Vozezen hout. 10% nieuw. Fonkelend lichtgeel van kleur met groene schakering. Zuiver en schoon fruit in de neus. Licht tropisch. Mineraal. Goed gebalanceerde smaak. Vulling. Verfijning. Puur. Diepte. Levendig. Prachtwijn en zeg maar plezierwijn.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Asperges met gerookte zalm. Zalm-aspic. Parelhoen. Koteletjes met een lichte mosterd-roomsaus. Varkenshaas met bospaddestoelensaus.



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte de Beaune

DOMEIN Domaine Jean-Michel Giboulot

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant