

Savigny Les Beaune 1er Cru Aux Gravains 2021 rouge

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

De fijne en lichte kalkbodem gemengd met grind zorgt in deze wijn voor een dikkere, fruitige en expressieve wijn met een buitengewone finesse. De trossen worden volledig ontsleed waarna een korte koude inweking volgt en een inweking van 18 dagen met remontage. Rijping gedurende 11 maanden in eikenhouten vaten waarvan 1/3 nieuw.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Parelhoen in zoutkorst, lekker gepanneerde kalfslap, fris/bloemige kazen.



BEWAARTERMIJN 2024-2028+

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte de Beaune

DOMEIN Domaine Jean-Michel Giboulot

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant