

Givry 1er Cru Clos Jus 2022 rouge

DOMEIN

De wijnen van Domaine Laurent Mouton in Givry zijn verfijnd en expressief. De rode wijnen, voornamelijk op basis van pinot noir, kenmerken zich door delicate aroma's van rood fruit, aardse tonen en een zijdezachte textuur. Ze zijn elegant en evenwichtig, met een levendige zuurgraad en een lange, verfijnde afdronk. De witte wijnen, op basis van chardonnay, zijn fris en levendig, met aroma's van citrus, perzik en een subtiele mineraliteit. Ze zijn verfijnd en harmonieus, met een mooie balans tussen fruitigheid en verfrissende zuurgraad. Kortom, de wijnen van Domaine Mouton belichamen de unieke charme van Givry. Wijnmaker Laurent Mouton (4e generatie) staat open voor moderne technieken maar respecteert ook de tradities en terroirs van dit bijzondere gebied. Minimale interventie in wijngaard en kelder levert de mooiste wijnen, is zijn filosofie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

0,5 hectare Pinot geplant in 1990. Kalkstenen bodem op 260 meter hoogte. 40% nieuw hout en 60% houten vaten van 1 jaar oud hout is het recept voor Clos Jus. Na een rijping van 12 maanden gaat de Clos Jus op fles. Qua stijl veel overeenkomsten met rood uit Côte de Beaune. Jeugdig fruit met een duidelijke houtpresentie in de neus. De aanzet is diep sappig, zacht en rijk met korrelige tannines. Licht aards. Mooie balans in deze Clos Jus, met veel elegantie. Een Givry om de komende jaren intens van te genieten.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Kalfszwezerik, wilde duif, kalfslende, zachte boerenkazen



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte Châlonnaise

DOMEIN Domaine Laurent Mouton

ALCOHOL 14%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant