



Givry
Pied de Chaume
Blanc 2006
Domaine JOBLOT

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte Châlonnaise
Appellation :	Givry
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Exposition Est en coteaux
Production moyenne :	2 500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries à la vigne
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentations en barriques
Elevage :	12 mois sur lies en barriques d'un vin
Vinificateur :	Jean-Marc JOBLOT
Propriétaire :	Domaine JOBLOT

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez est marqué par de subtiles notes d'élevage (vanille). L'aération développe des parfums de pêche blanche, de pomelos, de miel et de fleurs de tilleul.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et plaisante, un beau gras envahi le palais. Au fur et à mesure que le vin gagne en structure se développe une fine acidité. La finale est légèrement mentholée.
Global :	Elégant et subtil avec une touche d'élevage bien maîtrisé, ce Givry blanc est également doté d'un beau potentiel de garde.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	19.00 € TTC - prix club : 16.80 € TTC
Accords mets - vin :	Poêlée de langoustines
Service :	Servir à 12° C