

# INFO

Vinens Navn: Givry 1. Cru "Servoisine"

Producent: Domaine Joblot

Område/Land: Givry/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra sydvendt skråning på Servoisine marken. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på ca. 40 år. 100% afstilkning, efter maceration og alkoholisk gæring lagrer vinen typisk 12 mdr. på ca. 50% nye og ca. 50% ét år gamle fade.

Jordbundsforhold: Primært ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-13,5%

Producentens web: [domaine-joblot.com](http://domaine-joblot.com)

Yderligere information:

Om Domaine Joblot

Vinene i Givry har været kendt siden kong Henri IV satte dem på bordet i slutningen af 1500-tallet, men efter phylloxera ramte Côte Chalonnaise i slutningen af 1800-tallet har appellationen været langsom om at komme sig. Givry har et naturligt amfiteater, der beskytter landsbyen mod vestlige vinde, og de stenede kalkstensjorde giver vinene en høj mineralitet.

