

Bourgogne Hautes Côtes de 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

Biologische teelt. Opgevoed in staaltank en een beetje hout. Lichtgele kleur met zilverachtige-groene schakering. Geurt heel lekker naar appel, peer, lemon en acacia. Lichte smaakvolle aanzet in de mond met mooi fruit. Sappig. Amandel. Energie. Heerlijke wijn, doordrinkbaar en vlezig fruit. Smelt op je tong.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aperitief. Zalmousse. Kabeljauw met venkel. Dorade en croûte. Hammetje uit de oven. Pasta met Parmezaan.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2027

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Jean-Michel Giboulot

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant