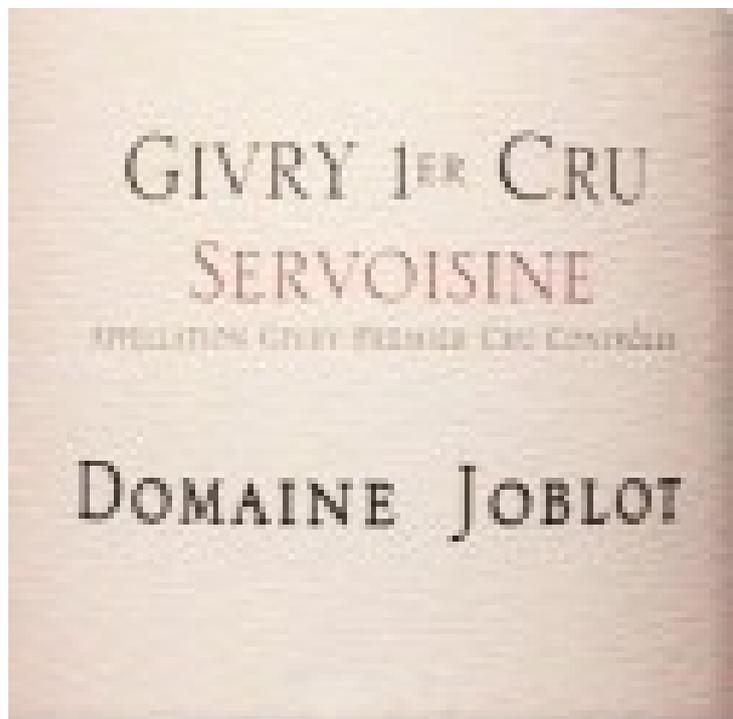


# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2014



Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLLOT (Givry)

Millésime: 2014

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Servoisine

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Joblot** en général.

Commentaire sur ce **Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2014** :

**Coup de coeur Guide Bettane et Desseauve 2016** : *"Le fruit est très profond, très riche et frais. Ce beau terroir de Givry donne une vraie complexité, il est floral, élégant, beaucoup de classe."*

Fiche Technique :

**Terroir** : Clos de la Servoisine. Sols calcaires. (un des plus grands terroirs de Givry).

**Vinification** : les vendanges sont manuelles. La fermentation et la vinification sont douces. Interventions limitées. Peu d'extraction.

**Elevage** : élevages sur lies fines en fûts. Pourcentage de bois neuf varie en fonction du millésime.

---

**Conseils de dégustation** : carafier quatre heures avant de déguster. Idéalement, attendre deux années avant de le déguster.

**Garde** : il se garde aisément 8 à 10 ans en cave.

**Accord met/vin** : viandes rouges en sauces ou sur un agneau aux pruneaux.

**Description brève du produit** :