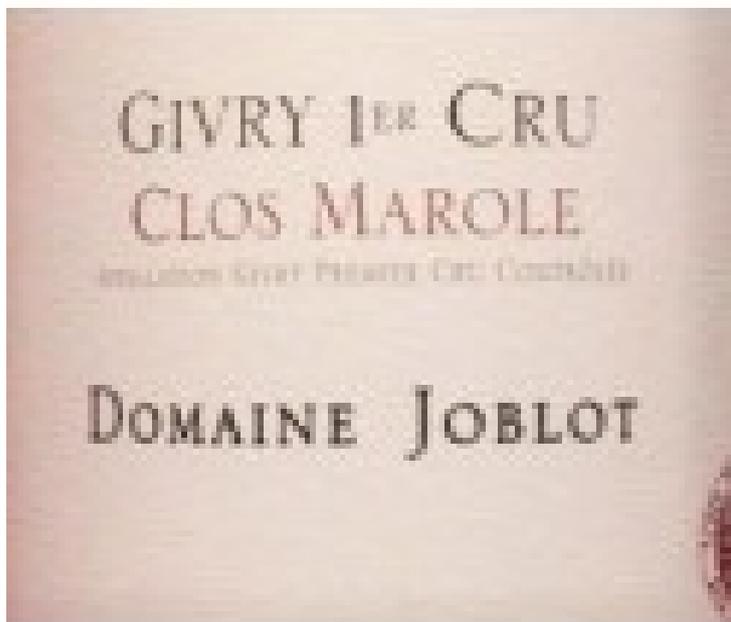


Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2014



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2014

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Marole

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2014** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Très salin, presque viandé, il a du fruit et de l'allonge. Sa minéralité finale laisse un toucher évoquant le taffetas, les tannins sont soyeux. Très élégant."*

Fiche Technique :

Terroir : Clos Marole.

Vinification : les vendanges sont manuelles. La fermentation et la vinification sont douces. Interventions limitées. Peu d'extraction. Réalisé sans filtration ni collage.

Conseils de dégustation : carafer quatre heures. Déguster à tout âge : jeunes sur leur superbe fruit. Au bout de deux ans, (attendre ce délai idéalement) ils se dégustent sur leur rondeur ; plus tard encore (huit à dix ans en cave), sur de belles notes épicées.

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

Description brève du produit :

17,5/20 Bettane Desseauve. Très différent de la Servoisine, le Clos Marole est incontournable chez Joblot.