

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2015



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)  
Millésime: 2015  
Appellation: Givry 1er Cru  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Servoisine  
Bettane + Desseauve: 16/20

## Description brève du produit :

Un 1er Cru de Bourgogne dans le superbe millésime 2015 à moins de 30 ?... rare !

## Description du produit :

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

Commentaire sur ce **Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2015** :

**Coup de cœur Guide Bettane et Desseauve 2017** : 16/20. *Un fruit très dense, il est encore serré par son élevage. Salin, il offre un toucher évoquant le cuir. Apogée : 2017 - 2021.*

## Fiche Technique rédigée par le domaine :

**Le millésime** : un printemps d'une belle douceur suivi d'un été particulièrement radieux ont permis la maturation de raisins d'une grande concentration à haut potentiel aromatique.

**Dégustation** : les vins rouges exhibent une robe profonde et brillante. Le nez possède une remarquable intensité de fruits noirs, de framboise. La bouche suave et généreuse présente un bel équilibre et une magnifique persistance aromatique.

**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** : carafer 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.