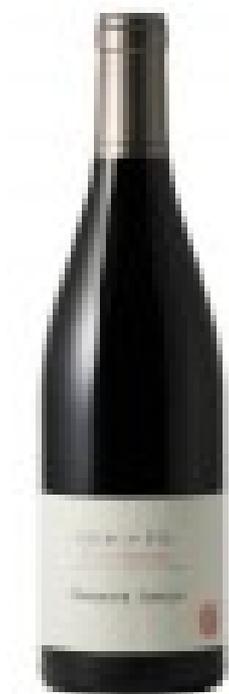


# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2015



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: Clos Marole

Bettane + Desseauve: 16.5/20

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce **Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2015** :

**Guide Bettane et Desseauve 2016** : 16,5/20. *Le plus aérien et le plus facile de la gamme, il est floral, féminin, avec une touche minérale sur la finale d'une belle pureté.* **Apogée** : 2017 à 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 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** : carafes 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 :**

Très différent de la Servoisine, le Clos Marole est incontournable chez Joblot. Notre préféré en 2015 pour sa finesse unique.