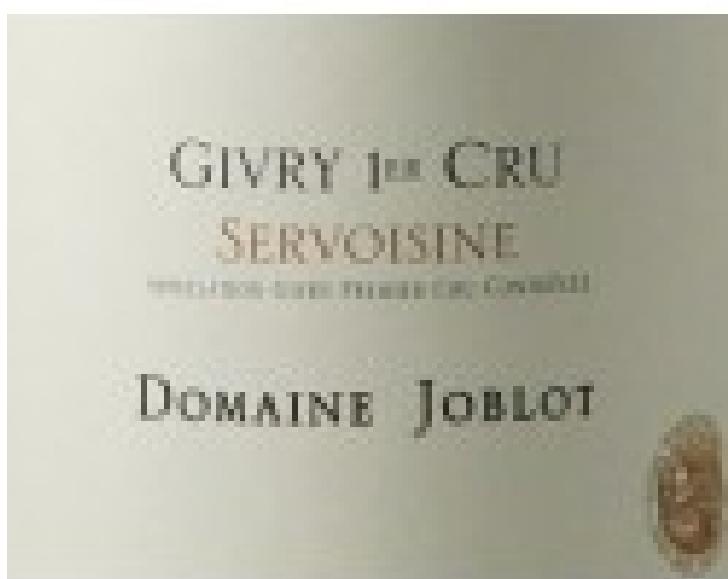


Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" blanc sec 2015



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2015

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Servoisine

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description brève du produit :

16,5/20 B+D. Très joli 1er cru de Givry, dans un millésime de rêve.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JOBLot

Commentaire sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. Voisin de vigne avec le Clos du Cellier aux Moines, il exprime déjà une grande finesse d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de poivre Timut. La bouche est très ample avec un boisé avenant, au toasté bien maîtrisé.

Guide Bettane et Desseauve 2016 : 16,5/20. Très complexe, des nuances de fleurs blanches, de fruits jaunes, une belle allonge, il a de la droiture et de l'élégance. Apogée : 2017 à 2020.

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 blancs expriment un nez d'une grande finesse sur des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes. La bouche ample est dotée d'une attaque fraîche et dynamique légèrement citronnée. Les vins sont purs et précis.

Terroir : Servoisine. sol argilo-calcaires. Climat tempéré à influence continentale.

Cépage : chardonnay blanc.

Vendanges : les vendanges sont manuelles.

Vinification : fermentation et vinification douces. Interventions limitées.

Conseils de dégustation : carafer quatre heures avant de déguster.