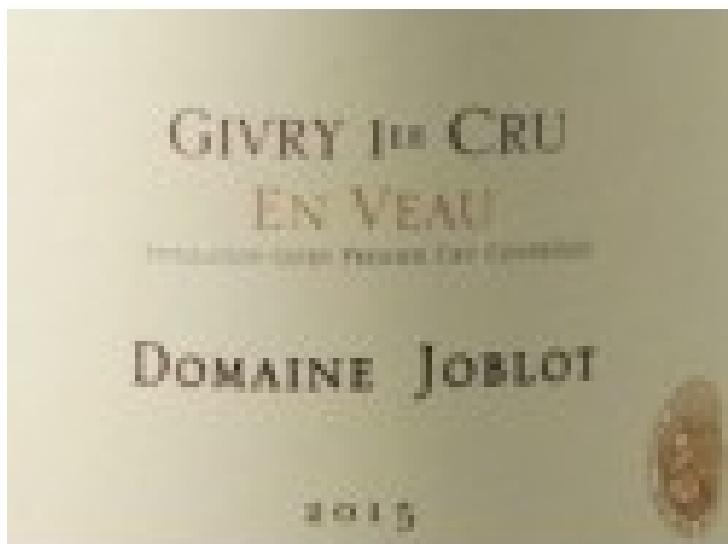


Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2015



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: En Veau

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

16/20 B+D. Ce 1er cru de Givry est peut-être un peu moins illustre que les autres vinifiés par les Joblot, mais la qualité est parfaitement équivalente, notamment dans ce superbe millésime 2015 dont la richesse est bien présente sans être excessive.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JOBLOT

Commentaire sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Il est pur, plutôt fin en matière de boisé et très digeste.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. *Sur les agrumes, il a de la rondeur, habillée d'un bel élevage qui le rend précis.* Fourchette d'apogée : 2018-2023.

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.