

Domaine Joblot Givry 1er Cru Clos du Cellier Aux Moines rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2016

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos du Cellier Aux Moines

RVF: 17/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Difficile de se décider entre tous les 1ers crus de Juliette Joblot... nous les avons donc tous sélectionnés ! 17/20 et coup de coeur RVF.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos du Cellier aux Moines" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : coup de coeur 17/20. *Quelle intensité ! Pureté et concentration du pinot noir, ample et frais. Une décoction de fruits rouges, ferme, avec un bois et des tanins fins. Un magnifique Givry.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Age de la vigne : 35 ans

Élevage : 1 an 50 % fûts neufs et 50% fûts
1 vin en moyenne selon l'année.

Chaque années : Ébourgeonnage et vendanges en vert sévères
Récolte à la main
Tri à la vigne 100% Eraflé
Cuvaison en cuve fermée.

Conseils de dégustation : carafer quatre heures avant de déguster.