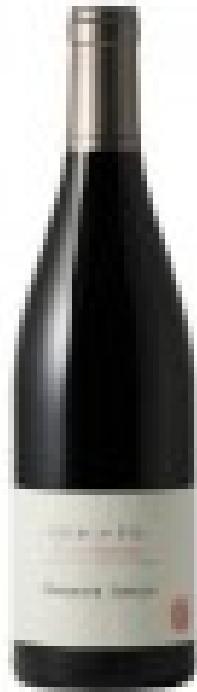


Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2016



Prix du produit :

168,00 €

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 Marole
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Le Clos Marole est un des Premiers Crus les plus illustres chez Joblot. 16,5/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JOBLOT

commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Clos Marole offre une luminosité et une fraîcheur qui ne faiblit pas, intègre son élevage et vieillira bien.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Exposition : Est

Age de la vigne : 40 ans

Élevage : pendant un an en fûts, 50 % neufs et 50 % de un vin en moyenne, selon l'année.

Chaque années : Ébourgeonnage et vendanges en vert sévères

Récolte à la main

Tri à la vigne 100% Eraflé

Cuaison en cuve fermée

Conseils de dégustation : carafer 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.