

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2017



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2017

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Marole

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

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

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Précis dans sa palette d'arômes; la pureté et la finesse sont présentes, mais le boisé devra se fondre.*

---

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *Petits fruits denses et croquants, très mûr, il est solaire et frais. La finale est cacaotée, franche.* Fourchette d'apogée 2021-2026.

**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

Cuvaison 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.