

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

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

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 ! Coup de coeur et 17/20 RVF.

Description du produit :

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

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos du Cellier aux Moines" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 17/20. *Taillé pour la garde, Cellier aux moines exprime un pinot noir distingué, élégant et pur. La bouche est*

ferme, tannique, servie par un boisé noble qui respecte le fruit.

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. C'est l'élégance, la délicatesse et la finesse du pinot noir. Le terroir s'exprime de façon subtile et sublime, sans fard et dans la pureté. Fourchette d'apogée 2021-2027.

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

Cuaison en cuve fermée.

Conseils de dégustation : carafer quatre heures avant de déguster.