

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2017

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: chardonnay



Description brève du produit :

Un des premiers crus de la famille Joblot, où Juliette, la nouvelle génération en place depuis peu, imprime désormais sa marque chaque année un peu plus.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *En Veau est corseté par un boisé blond qui resserre la finale de bouche. Il garde néanmoins sa tonicité.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 16/20. *Le fruité blanc est très franc, délicat, mêlant pureté et salinité. Apogée : 2021-2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2018) : 90-92/100. *Notes of pastry cream, crisp orchard fruit and white flowers precede the 2017 Givry 1er Cru En Veau, a stony, tensile wine with lovely cut and energy that's a bit more reserved than the more textural, gourmand Mademoiselle. I suspect that once both these whites are bottled, deciding in favor of one or the other will be more a matter of taste than of quality.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Exposition : Sud /Est

Age de la vigne : 15 ans

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

Chaque année :

Ébourgeonnage et vendanges en vert.

Récolte à la main.

Tri à la vigne

Pressurage en grappes entières

Levures indigènes

Départ de la fermentation en cuve puis transfert en fûts.