

Domaine Joblot Givry 1er Cru Clos du Cellier Aux Moines rouge 2018



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2018
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos du Cellier Aux Moines
Wine Advocate (Parker): 91-94/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Difficile de se décider entre tous les 1ers crus de Juliette Joblot... nous les avons donc tous sélectionnés !

Description du produit :

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

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos du Cellier aux Moines" 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2019) : 91-94/100. *The 2018 Givry 1er*

Cru Clos Du Cellier Aux Moines bursts with notes of spicy cherries and blackberries, followed by a medium to full-bodied palate that's broader, more concentrated and more powerful than the supple Servoisine, with a lavish core of dark, sappy fruit. There's more active calcium in the soil here and less clay.

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.