

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2021



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2021

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Marole

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

91/100 RVF. Le Clos Marole est un des Premiers Crus les plus illustres chez Joblot. A garder quelques années en cave si possible, sinon à décanter quelques heures avant dégustation.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023), 91/100. *"Profil assez délicat dans le juteux et frais Clos Marole, qui manque de fond et s'appuie un peu trop sur le bois en*

finale"

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 : carafes 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.