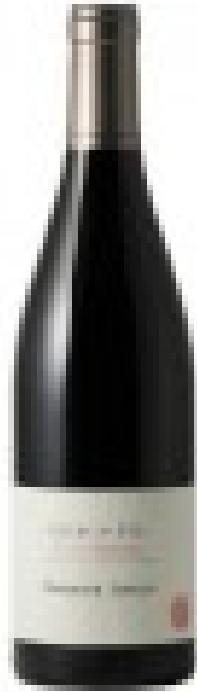


# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2021



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 CUVEES 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

Cuaison 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.