

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2018



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2018

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

FIN DE STOCK : 5 BOUTEILLES SEULEMENT, les dernières... 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 2018

FIN DE STOCK : 5 BOUTEILLES SEULEMENT

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2019) : 89-91/100. *Aromas of crisp yellow orchard fruits, spices and flowers preface the 2018 Givry 1er Cru En Veau, an attractively lively and succulent wine despite the gourmand fleshiness of the vintage.*

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.