

# 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 CUVÉES 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.