

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2022



Prix du produit :

216,72 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2022

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Servoisine

RVF: 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un 1er Cru de Bourgogne à moins de 45 €... dans le très beau millésime 2022. A déguster à partir de 2025.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100 RVF.** *Superbe nez de cerise griotte dans Servoisine, qui allie fraîcheur et envergure de fruit mûr : avec ses tanins fins mais abondants et sa texture assez dense, c'est le vin le plus harmonieux du domaine.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Age de la vigne : 38 ans

Dégustation : les vins rouges exhibent une robe profonde et brillante. Le nez possède une remarquable intensité de fruits noirs, de framboise. La bouche suave et généreuse présente un bel équilibre et une magnifique persistance aromatique.

Terroir : Clos de la Servoisine. Sols calcaires. (un des plus grands terroirs de Givry).

Vinification : Ébourgeonnage et vendanges en vert Récolte à la main Tri à la vigne Pressurage grappes entières Levures indigènes Départ de la fermentation en cuve puis transfert en futs.

Elevage : élevages sur lies fines en fûts. 1 an 50 % fûts neufs et 50 % fûts 1 vin en moyenne selon l'année, légère filtration.

Conseils de dégustation : carafes quatre heures avant de déguster. Idéalement, attendre deux années avant de le déguster.

Garde : il se garde aisément 8 à 10 ans en cave.

Accord met/vin : viandes rouges en sauces ou sur un agneau aux pruneaux.