

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2022



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2022

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un des premiers crus de la famille Joblot, pour qui les blancs sont une très faible production (28% de la production du domaine) par rapport aux rouges en 2022 (72%). **91/100 RVF**

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 91/100 RVF. Fraîcheur florale

dans le premier cru En Veau, un blanc souple et charnu aux saveurs de poire bien mûre.

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.