

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Mademoiselle" blanc sec 2022



Prix du produit :

270,00 €

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: Mademoiselle
RVF: 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

La cuvée haut de gamme du domaine, l'alter ego en blanc de la cuvée rouge "Empreinte". En blanc, l'objectif était de proposer une bouteille exclusivement issue de vieilles vignes... baptisée non sans humour "Mademoiselle" ! **90/100 RVF**.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Mademoiselle" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100 RVF.** *Mademoiselle est*

plus large et puissant (que Prélude) mais doit intégrer son bois.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est le résultat de l'assemblage de notre parcelle de Servoisine avec les vieilles vignes de Veau. Nous voulions réunir les vignes du même âge pour en dévoiler toute la quintessence...

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Vignes issues du terroir de Servoisine avec des vieilles vignes du terroir de Veau.

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la vigne.

Vinification : Ébourgeonnage et vendanges en vert. Départ de la fermentation avec levures indigènes en cuve puis transfert en fûts. Légère filtration.

Elevage : 12 mois dont 50% fûts neufs et 50% fûts d'un vin selon l'année.