Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2023



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2023

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau RVF: 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 90/100. En Veau est meilleur, savoureux avec son fruit salivant, tendu et précis.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Exposition: Sud /Est

Age de la vigne : 15 ans

www.vigneronsdexception.com

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.

Description brève du produit :

Un des premiers crus de la famille Joblot, pour qui les blancs sont une très faible production.