

# Domaine Joblot Givry "Prélude" blanc sec 2016



**Prix du produit :**

**25,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2016

Appellation: Givry

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Prélude

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

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

**Domaine Joblot Givry "Prélude" blanc sec 2016**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Appelée "Pied de Chaume" dans les millésimes précédents , cette cuvée a été rebaptisée "Prélude" car elle intègre désormais de jeunes vignes issues d'autres parcelles du domaine.

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Est

**Age de la vigne :** 35 ans

**Élevage :** 1 an 100 % fûts - 1 vin

Légère filtration

---

**Chaque année :** 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

**Description brève du produit :**

Le blanc "pas 1er Cru" du domaine Joblot. Produit en petits volumes, c'est une superbe alternative aux illustres 1ers Crus, plus accessible dans sa jeunesse.