

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2016



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2016

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JOBLOT

commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *En Veau est un peu plus marqué par le bois (ndlr que Mademoiselle), crémeux et généreux. Sa minéralité lui fait du bien.*

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.

Description brève du produit :

Un des premiers crus de la famille Joblot, où Juliette, la nouvelle génération en place depuis peu, imprime désormais sa marque chaque année un peu plus. 15,5/20 RVF.