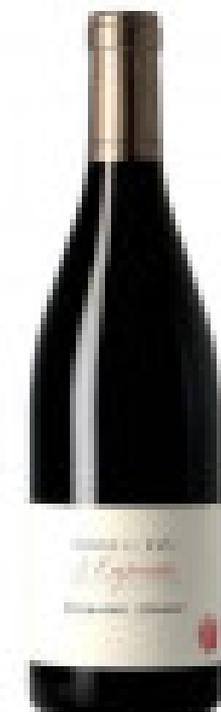


Domaine Joblot Givry 1er Cru "L'Empreinte" rouge 2018



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2018

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Empreinte

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Domaine Joblot Givry 1er Cru "L'Empreinte" 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, June 2020) : 93/100. *The latest manifestation of new cuvée chez Joblot that debuted a few years ago is the 2018 Givry 1er Cru L'Empreinte, a blend of fruit from premiers crus Servoisine, Cellier Aux Moines, Marole and Bois Chevaux. The wine has turned out beautifully, wafting from the glass with an inviting nose of cherries, crushed cassis and plums mingled with hints of smoked meats and spices. Medium to full-bodied, velvety and layered, it's deep and concentrated, with an elegant chassis of powdery tannins, lively acids and a long finish. With better oak integration at this early stage than the Joblot wines of yesterday, it's seamless and harmonious. Drink date : 2022-2040*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Nous avons choisi de réunir un lot de chacun de nos premiers crus dans cette bouteille. La communion de nos plus beaux terroirs de rouge...

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Issu des meilleures parcelles de la propriété.

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la vigne.

Vinification : Ébourgeonnage et vendanges en vert. Pressurage en grappes entières et levures indigènes pour départ de la fermentation en cuve puis transfert en fûts. Légère filtration.

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

Description brève du produit :

93/100 Kelley/Parker. Un assemblage des meilleurs raisins du domaine dans une cuvée qui mérite un peu de patience pour laisser apprécier tous ses atouts. Un grand pinot noir !