

Domaine Joblot Givry "Prélude" blanc sec 2016



Prix du produit :

150,00 €

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.