

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2016



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2016

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Servoisine

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE JOBLOT**

commentaires sur ce

**Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Servoisine est plus serré (que Clos Marole, ndlr), frais et juteux, très réussi.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Age de la vigne :** 38 ans

**Dégustation :** les vins rouges exhibent une robe profonde et brillante. Le nez possède une remarquable intensité de fruits noirs, de framboise. La bouche suave et généreuse présente un

---

bel équilibre et une magnifique persistance aromatique.

**Terroir** : Clos de la Servoisine. Sols calcaires. (un des plus grands terroirs de Givry).

**Vinification** : 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.

**Elevage** : élevages sur lies fines en fûts. 1 an 50 % fûts neufs et 50 % fûts 1 vin en moyenne selon l'année, légère filtration.

**Conseils de dégustation** : carafes quatre heures avant de déguster. Idéalement, attendre deux années avant de le déguster.

**Garde** : il se garde aisément 8 à 10 ans en cave.

**Accord met/vin** : viandes rouges en sauces ou sur un agneau aux pruneaux.

**Description brève du produit :**

Un 1er Cru de Bourgogne à moins de 30 €... rare ! 16,5/20 RVF.