Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2011

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2011
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos Marole
RVF: 15/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JOBLOT

commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2011

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 15/20. *Sur le Clos Marole, le fruit apparaît plus limpide et la matière rassemblée.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Exposition : Est

Age de la vigne : 40 ans

Élevage : pendant un an en fûts, 50 % neufs et 50 % de un vin en moyenne, selon l'année.

Chaque années : Ébourgeonnage et vendanges en vert sévères
Récolte à la main
Tri à la vigne 100% Eraflé
Cuvaison en cuve fermée

Conseils de dégustation : carafer quatre heures. Déguster à tout âge : jeunes sur leur superbe fruit. Au bout de deux ans, (attendre ce délai idéalement) ils se dégustent sur leur rondeur ; plus tard encore (huit à dix ans en cave), sur de belles notes épicées.

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

Description brève du produit :

Le Clos Marole est un des Premiers Crus les plus illustres chez Joblot.