Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2017

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2017
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos Marole
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Précis dans sa palette d'arômes; la pureté et la finesse sont présentes, mais le boisé devra se fondre.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Petits fruits denses et croquants, très mûr, il est solaire et frais. La finale est cacaotée, franche.* Fourchette d'apogée 2021-2026.

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. 16/20 RVF.