

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2017

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: En Veau

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Domaine Joblot Givry 1er Cru "En Veau" blanc sec 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Exposition : Sud /Est

Age de la vigne : 15 ans

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

Chaque année :

Ébourgeonnage et vendanges en vert.
Récolte à la main.

Tri à la vigne
Pressurage en grappes entières
Levures indigènes
Départ de la fermentation en cuve puis transfert en fûts.

Description brève du produit :

Un des premiers crus de la famille Joblot, où Juliette, la nouvelle génération en place depuis peu, imprime désormais sa marque chaque année un peu plus.