Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2017

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2017
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Servoisine
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Toujours très coloré, Servoisine est un jus viril et ferme qui demandera du temps.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *On a de la densité, une texture fraîche, c'est une corbeille de petits fruits délicats, un velours fin sans côte.* Fourchette d'apogée 2021-2026.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2018) : 91-93/100. *Attaining some 13%*

natural alcohol, the 2017 Givry 1er Cru Servoisine is the fullest and most mature of Joblot's 2017s, exhibiting alluring notes of wild berries, ripe blackberry and warm spices. On the palate, the wine is full-bodied and richly tannic, with promising depth and dimension, concluding with a youthfully chewy finish that I suspect will have rounded out by the time it's bottled.

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 : carafer 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 35 €... rare ! **16,5/20 RVF** et **18/20 B+D**.