Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2018

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)
Millésime: 2018
Appellation: Givry 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Servoisine
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2019) : 91-93/100. *Aromas of rich dark fruits, spices and baking chocolate introduce the 2018 Givry 1er Cru Servoisine, a medium to full-bodied, fleshy and gourmand wine that's ample and nicely concentrated, with an elegant chassis of powdery tannin. From a celebrated clay-rich climat, it's a promising wine.*

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 autour de 30 €... rare !