

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2021



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2021

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Servoisine

RVF: 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023), 93/100. *"Notes de petits fruits rouges dans Servoisine, vin bien parfumé à l'acidité un peu en exergue, qui se présente plus vertical et tendu, serti de tanins très affinés : il vieillira avec bonheur."*

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 : carafes 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 :

93/100 RVF. Un 1er Cru de Bourgogne à moins de 40 €...