

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Servoisine" rouge 2021



Prix du produit :

**240,00 €**

**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 €...