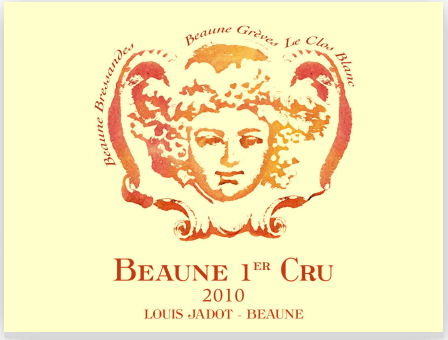
LOUIS JADOT

Beaune 1er Cru

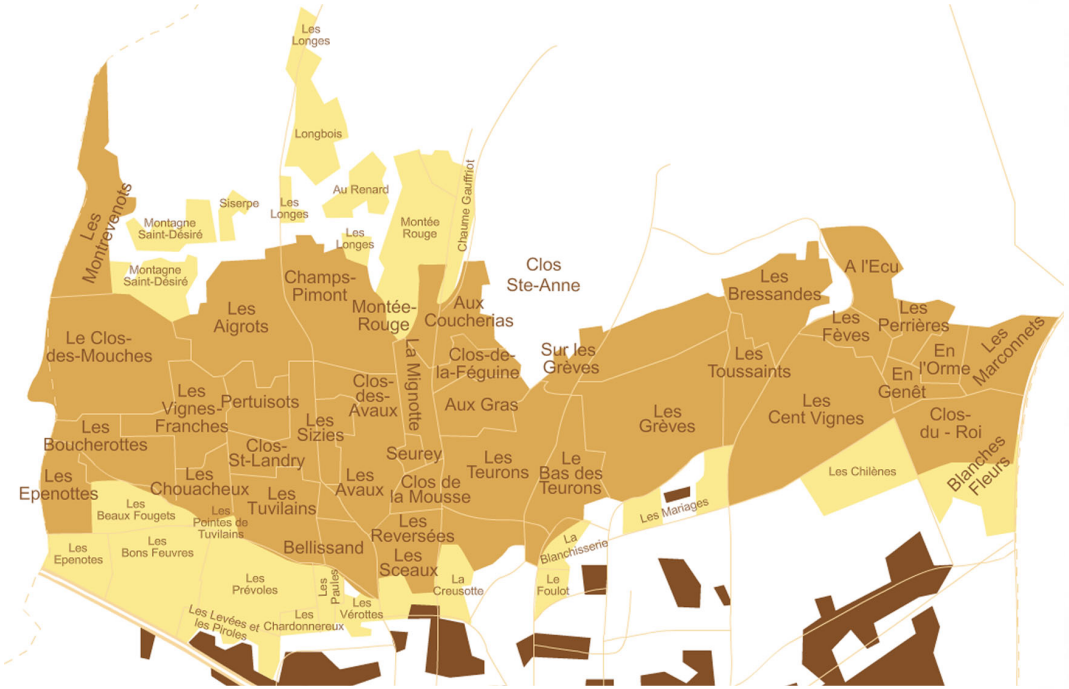


Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

Chardonnay



Situation

Ce vin est un assemblage de deux climats merveilleux de Beaune situés au nord de l'appellation: les Bressandes et les Grèves.

Vinification

Vinification traditionnelle, longue puis élevage en fût de chêne pendant 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Joli or paille brillant et limpide. Nez dégagé libérant de la noisette fraîche, de l'iris et une sensation "d'acidité vivante".
En bouche, un beau rythme, dès la mise en place, de l'harmonie ainsi révélée, des équilibres entre les vagues "moelleuses" bourguignonnes et les acidités fruits-terroir.
Le vin est élégant encore vif de jeunesse et plein de futur.

Conservation

Comme tous les jolis vins de Beaune, ce premier cru peut se conserver 10 ans et plus.