LOUIS JADOT

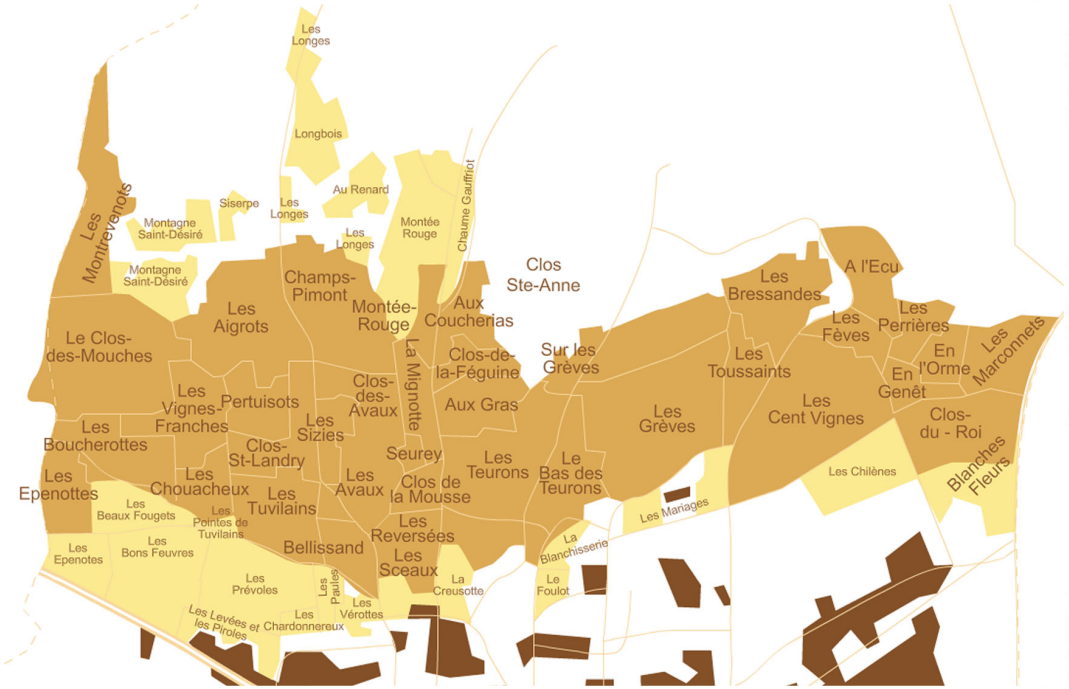
Beaune Boucherottes

Côte de Beaune

Premier Cru

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Le vignoble de Beaune, situé entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au Sud, est le plus étendu de la Côte de Beaune. Il n'y a pas de Grand Cru sur cette commune, mais 36 Premiers Crus.

Caractéristiques

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pleine pente. « Les Boucherottes » est un climat bordant la commune de Pommard, où la marne profonde et le limon de surface permettent au pinot noir de démontrer sa belle ampleur gustative et d'exprimer sa puissance. "Boucherottes" serait le diminutif de "bouchot" utilisé pour désigner un buisson.

Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Vin dont la robe est d'un joli cerisé en masse et dont la bouche est surprenante de vivance, présentant une belle souplesse.
Fruité et puissant car bordant le célèbre vignoble de Pommard, il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce ainsi que la majorité des fromages.

Conservation

Il se gardera entre 12 et 15 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.