LOUIS JADOT

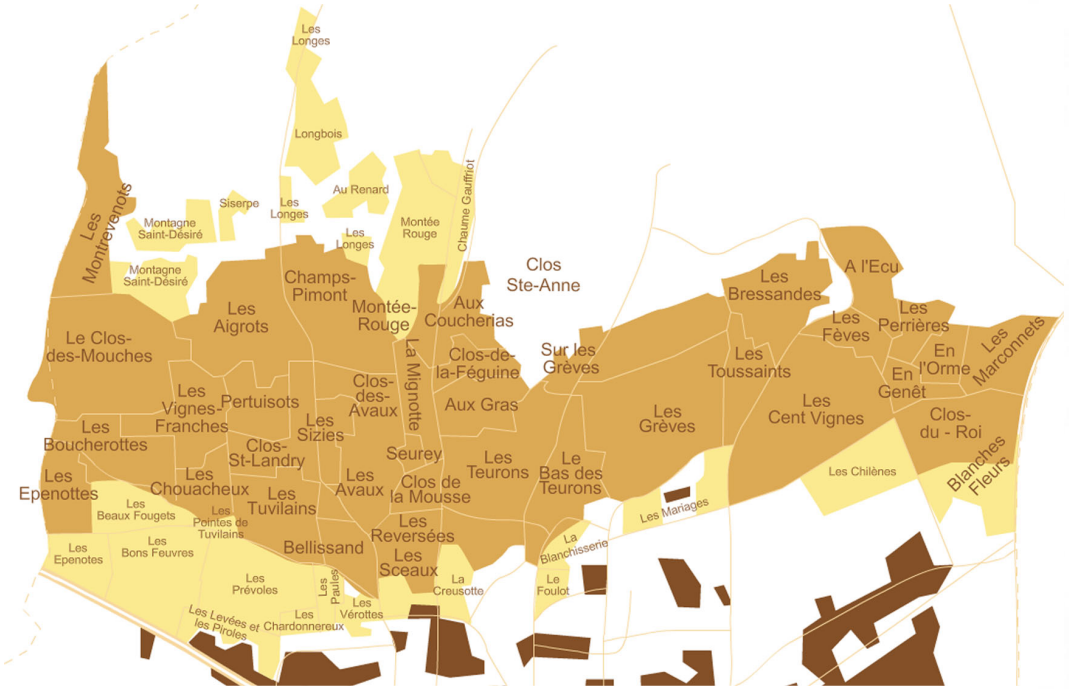
Beaune Cent Vignes

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, il est le plus étendu de la Côte de Beaune. Il n'y a pas de Grands Crus sur cette commune, mais 36 Premiers Crus.

Caractéristiques

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pleine pente, et bénéficie de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus dont « Les Cent Vignes » font partie Ce premier cru rouge est exposé Sud / Sud-Est. Le sol est argileux avec du limon en surface.

Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) 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

Le Beaune Cent Vignes possède une robe d'un joli cerisé en masse. Le nez rappelle des arômes de petits fruits rouges (cassis) et de réglisse. La bouche est surprenante de vivance et présente une belle souplesse.

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes les plus fines et légères jusqu'aux préparations fortes et marinées.

Conservation

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