LOUIS JADOT

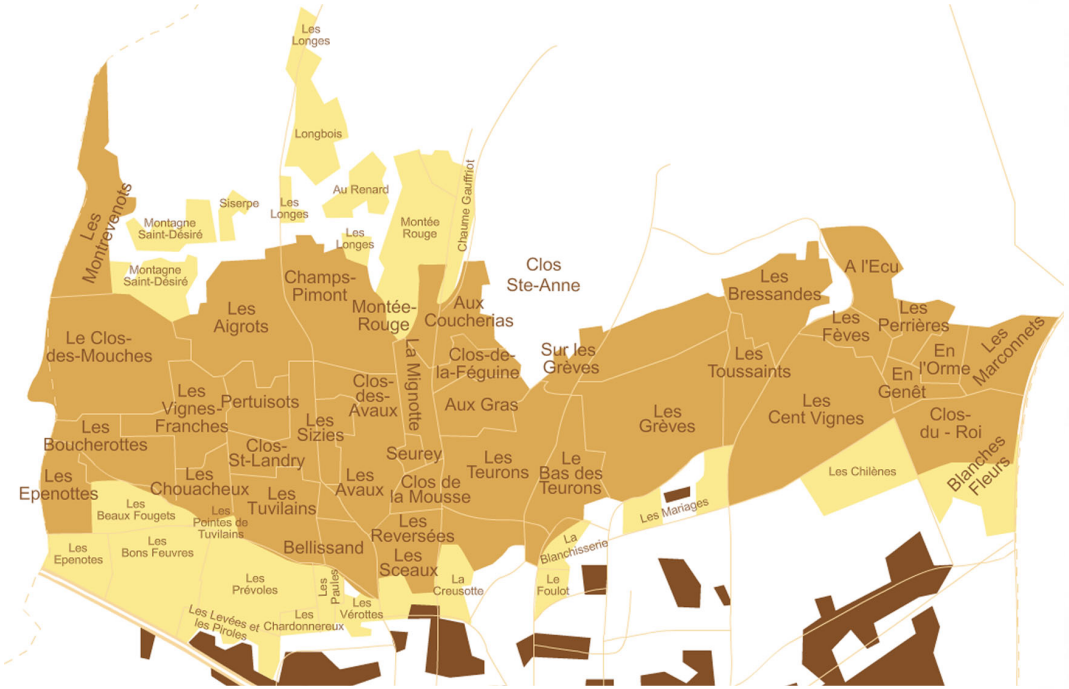
Beaune Clos des Couchereaux

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 Couchereaux » font partie. Ce premier cru rouge est exposé en plein midi, le terrain est argilo-calcaire avec des alluvions en surface et bien drainé, il se réchauffe bien.

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

Sa robe est d'un beau rubis profond. Du fait de son positionnement et de son ensoleillement exceptionnel, ce vin dégage de puissants arômes de fruits rouges bien mûrs, avec de bons tanins souples. C'est un vin ample et structuré.

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

Conservation

Le Beaune "Couchereaux" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 12 à 15 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions.