LOUIS JADOT

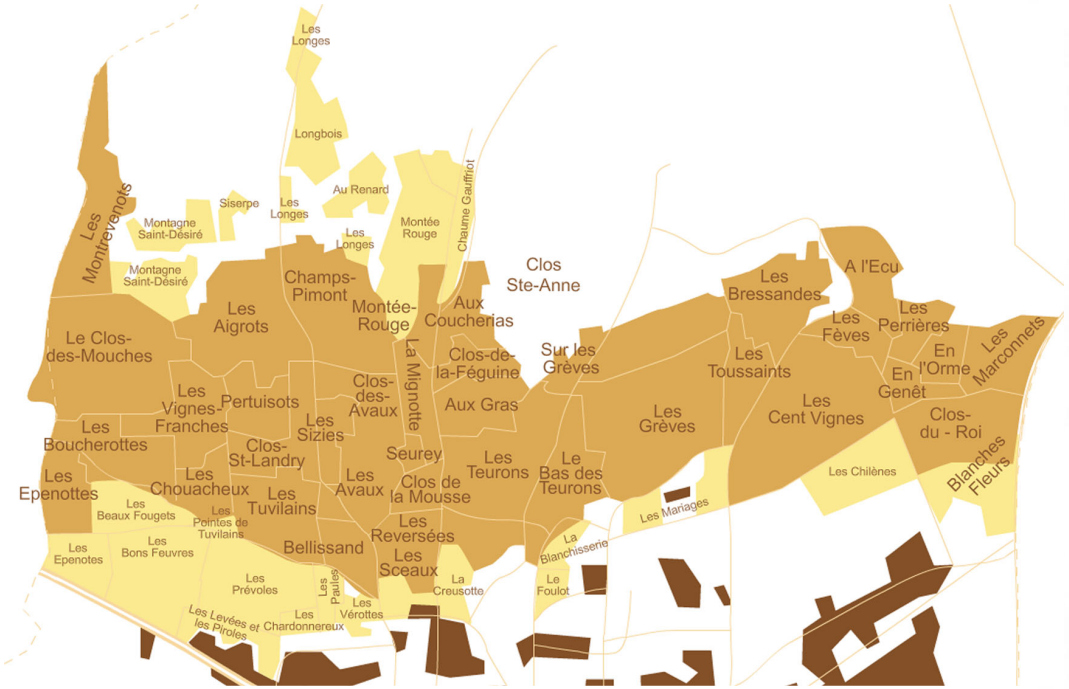
Beaune Theurons

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 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 Theurons. Ce climat est constitué de plusieurs parcelles et sépare les premiers crus du nord de ceux de sud. Orienté sud-est, il repose sur des terrains marneux où les sols sont compacts, durs, difficiles à travailler.

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

Considéré comme l'un des plus fins, ce Beaune 1er Cru nous offre du gras, une structure ample, de généreux arômes fruités, il est d'une délicatesse et d'une longueur exceptionnelle en bouche.
Ce vin accompagnera parfaitement les viandes les plus fines et légères jusqu'aux préparations fortes et marinées, de même que la majorité des fromages.

Conservation

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