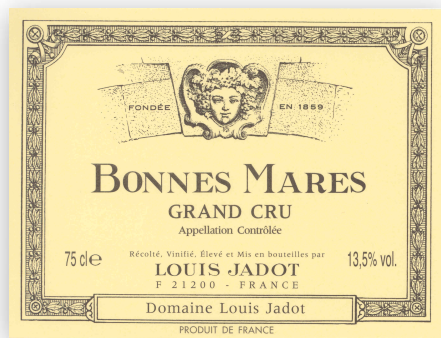


BONNES MARES



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir

Situation

L'appellation Bonnes Mares déborde sur la commune de Morey Saint Denis (les vins sont plus rudes, ils pourraient s'allier aux Chambertin avec un degré moindre), mais la grande partie est située sur Chambolle Musigny (les vins sont plus ronds et délicats au fur et à mesure que l'on se dirige vers le village).

Caractéristiques

Le Bonnes Mares de la Maison Louis Jadot (moins de 0.3 ha) est situé sur Chambolle Musigny et repose sur des sols bruns fissurés et une veine marneuse. Il est élégant mais plus robuste que la majorité des Chambolle. Exposition Est / Sud-Est.

Vinification

Ce vin reste en cuve pendant 3 à 4 semaines afin de bien fixer couleur et tanins. Ensuite, il vieillit pendant 20 mois en fûts, dont une partie de fûts neufs, avant d'être mis en bouteille.

Dégustation / Accords mets-vin

La robe rubis est magnifique, au nez il dégage des arômes de fruits rouges, d'épices, d'écorce et un léger boisé. La bouche est forte élégante, harmonieuse, structurée, charpentée. L'ensemble est soyeux avec beaucoup de tendresse. Ce sont évidemment les préparations les plus fines et délicates, de saveur pas trop relevées qui sauront le mieux mettre en valeur ce vin élégant : filet mignon, pigeon rôti, pintade en salmis et aussi les gibiers à plumes, la biche...

Conservation

A déguster entre 5 et 20 ans, ou plus lors de grandes années, s'il est gardé dans de parfaites conditions de conservation.

