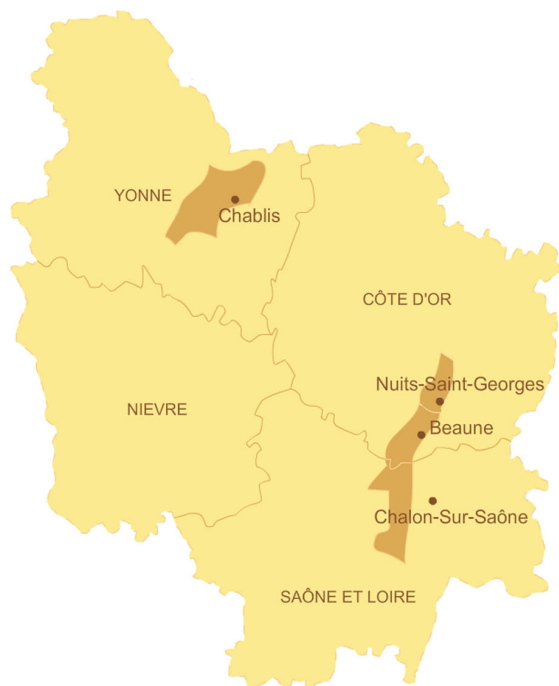


BOURGOGNE LE CHAPITRE



Côte de Nuits
Appellation Régionale
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Cette parcelle est située en Côte de Nuits à Chenôve, au pied de la montagne. C'est un des rares vignobles de l'appellation Bourgogne qui a le droit d'être revendiqué.

Caractéristiques

La vigne est ancienne, les 2/3 de la parcelle ont été plantés en 1953.

Vinification

La vendange est éraflée, la fermentation alcoolique a lieu en cuves ouvertes et ensuite l'élevage en fûts de chêne 18 mois comme tous les autres vins de Côte d'Or chez Louis Jadot.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin présente bien les arômes caractéristiques du Pinot Noir: fruits rouges en sa jeunesse et d'arômes plus élaborés de sous bois et d'épices au vieillissement. Il pourra être servi assez frais dans sa jeunesse en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties. Après deux ans, il demandera des plats plus sophistiqués comme des gibiers légers et des fromages à pâte molle.

Conservation

Le Bourgogne Le Chapitre peut se conserver facilement 5 ans et plus si les conditions de température et d'humidité sont respectées.