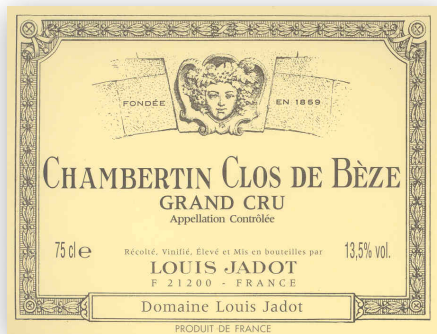
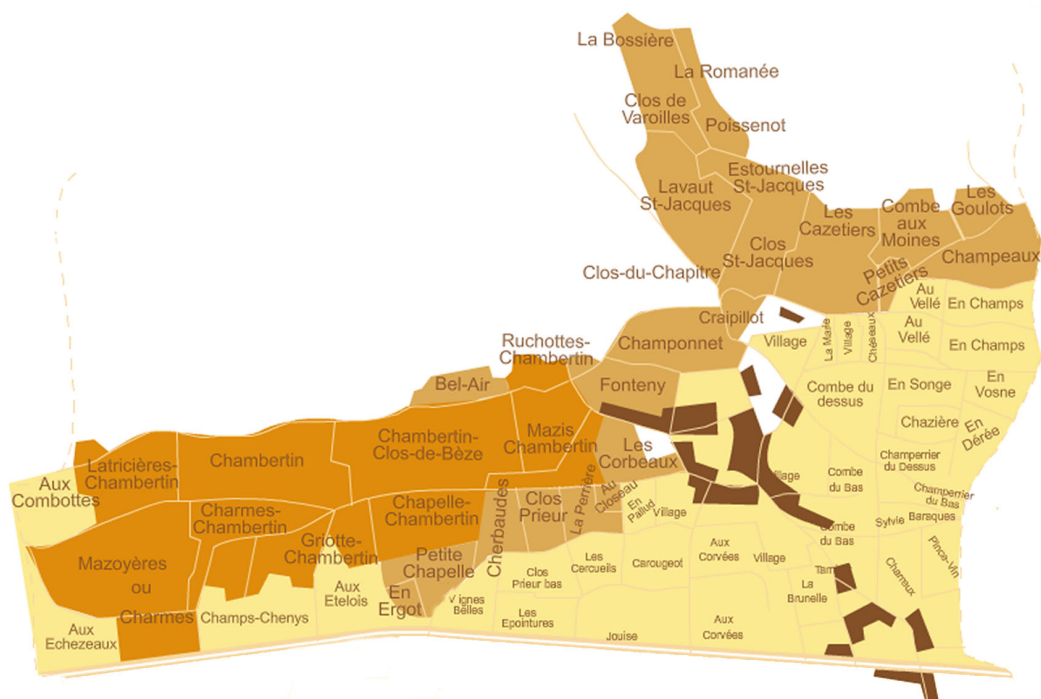


CHAMBERTIN CLOS DE BEZE



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Gevrey Chambertin est la commune la plus au Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la Combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Les Grands Crus de Gevrey Chambertin sont situés sur une pente douce orientée à l'Est dans la partie Sud de la commune.

Le sol est calcaire en profondeur et argileux en surface, ce qui donne aux vins à la fois leur puissance et leur rondeur.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Chambertin Clos de Beze Grand Cru de la Maison Louis Jadot est puissant, associant à ses tanins un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau. Vin très coloré, d'une expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure et souvent réglisse lorsque le fruit à mûri.

Ce vin requiert des plats sophistiqués élaborés aux saveurs prononcées tels que, le boeuf bourguignon, le coq au vin, le chevreuil... et des fromages affinés sauf ceux à pâte bleue.

Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera une vingtaine d'années voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.