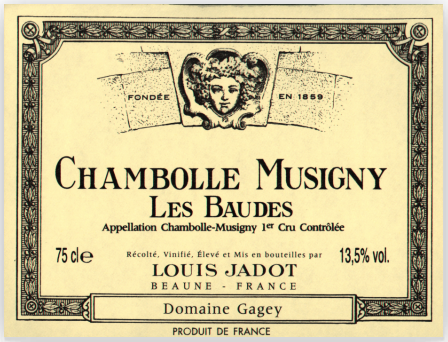
LOUIS JADOT

Chambolle-Musigny
Les Baudes

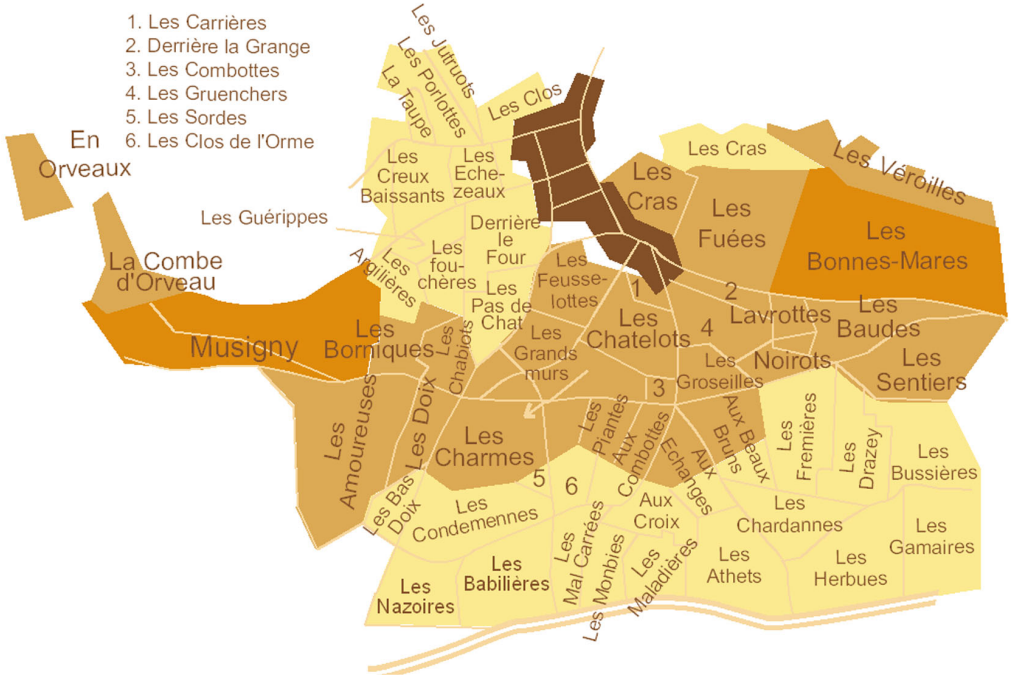


Côte de Nuits

Premier Cru

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Chambolle Musigny est un village de grande renommée malgré sa petite étendue. Il doit sa réputation à la qualité de ses vins et à la notoriété de ses premiers crus.

Caractéristiques

Les « Baudes » sont situés juste en dessous des « Bonnes Mares Grand Cru », sur un sol particulier très caillouteux.

Vinification

Le Chambolle Musigny « Les Baudes »de la Maison Jadot est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaine puis élevé en fûts de chêne environ 15-18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

La Maison Louis Jadot produit un Chambolle Musigny « Les Baudes » d'une couleur assez profonde. C'est un vin d'une exceptionnelle élégance et subtilité, très féminin qui traduit parfaitement son terroir (sol léger, caillouteux).

Il est à conseiller particulièrement sur une cuisine délicate, pas trop épicée. Par exemple, un filet mignon, un tournedos chasseur, du gibier et certains fromages (Reblochon, Citeaux).

Conservation

C'est un vin de garde qui se conservera 10-15 ans selon les millésimes dans de parfaites conditions de conservation (humidité, température).