LOUIS JADOT

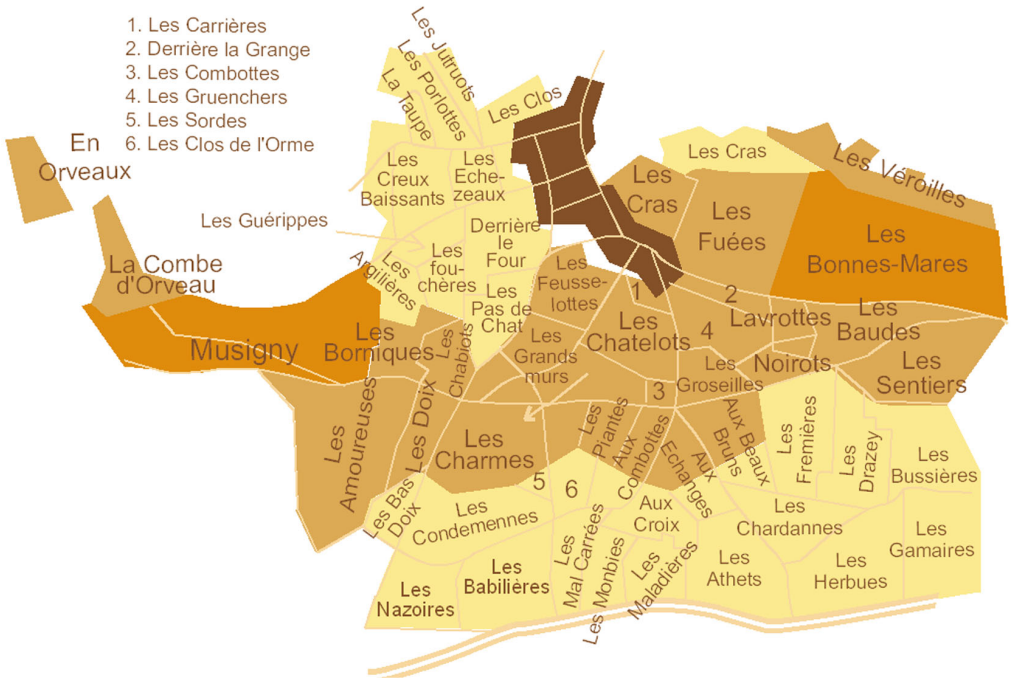
Chambolle Musigny
Les Feusselottes

Côte de Nuits

Premier Cru

Rouge

100 % Pinot Noir



Situation

Chambolle-Musigny est situé dans la côte de Nutis, au nord de Vougeot et au Sud de Morey saint denis. Ce village comporte 24 premiers Crus et 2 Grands Crus.

Caractéristiques

"Les Feusselottes est situé au coeur du village. le sol est calcaire, argileux et très pierreux. Feusselottes signifie d'ailleurs petits trous, petites cavités.

Vinification

Ce premier cru est fermenté dans des cuves pendant 3 à 4 semaines et élevé ensuite en fûts de chêne pendant environ 18 mois avant dêtre mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

les vins ont une couleur profonde, ils sont très colorés en général. Ce sont des vins délicats en apparences mais qui présentent une bonne structure . Le nez assez puissant présente des arômes de baies noires. Les tannins sont souples et subtiles. Le Chambolle Musigny les Feuselottes se marie à une cuisine goûteuse : idéalement viandes rouges et gibier.

Conservation

ce vin se garde aisément 15 à 20 ans s'il est conservé à la bonne température dans un endroit assez humide.