LOUIS JADOT

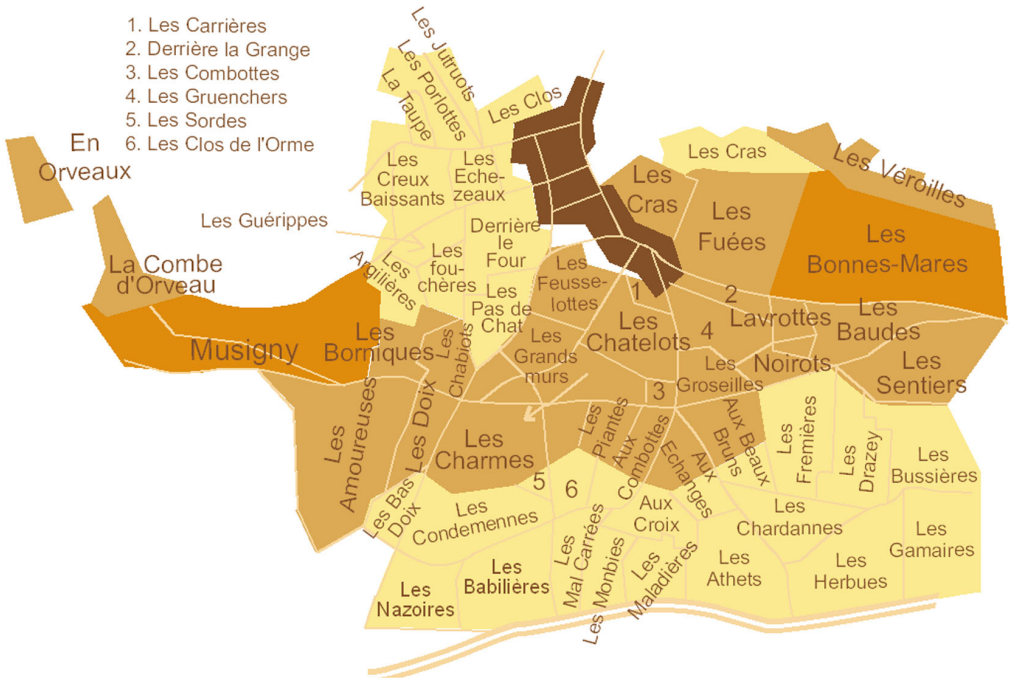
CHAMBOLLE-MUSIGNY

Côte de Nuits

Appellation Village

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 sols sont calcaires, allégés par des graviers et cailloux nombreux, mais aussi profonds dont l'influence est certaine sur la structure souple et déliée des vins de Chambolle Musigny. Le vignoble est exposé Est - Sud/Est.

Vinification

Le Chambolle Musigny de la Maison Jadot est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaine puis élevé en fûts de chêne environ 12-15 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

La Maison Louis Jadot produit un Chambolle Musigny charnu, élégant et d'une grande finesse. D'une robe bien colorée, il libère des arômes volumineux de petits fruits rouges bien murs avec des notes épicées. Ses tanins sont bien présents mais extrêmement moelleux et fins. Peu acide, il impose par son charnu.

Il accompagnera à merveille les plats les plus fins comme le filet mignon, le tournedos chasseur, le Reblochon "à point"...

Conservation

C'est un vin qui se conservera 8-12 ans selon les millésimes et les conditions de conservation.