LOUIS JADOT

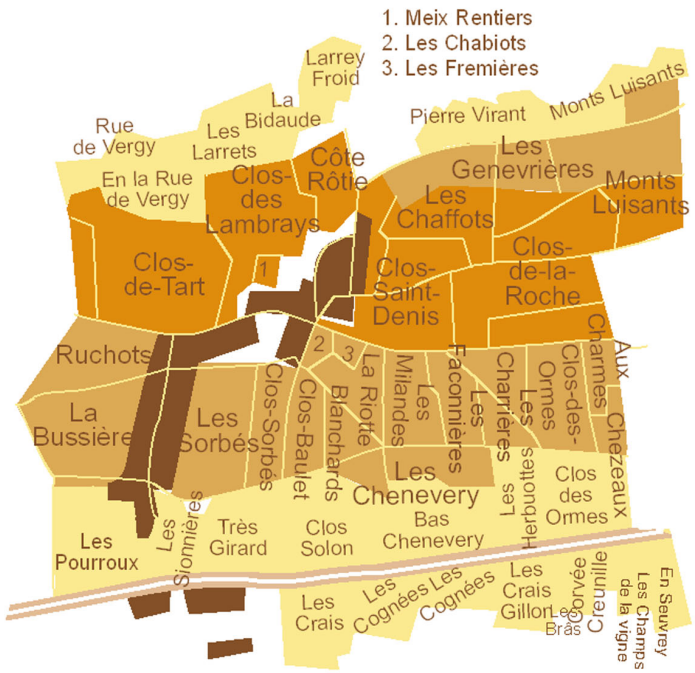
Clos de la Roche

Côte de Nuits

Grand Cru

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Morey Saint Denis constitue une des plus petites appellations communales de la Côte de Nuits. On y trouve quatre Grands Crus dont le Clos de la Roche. Coincé entre Gevrey Chambertin et Chambolle Musigny, on pourrait dire que les vins de Morey avec leur caractère propre, sont intermédiaires entre la puissance des premiers et la finesse des seconds.

Caractéristiques

Le Clos de la Roche est situé en bordure de la commune de Gevrey Chambertin. C'est le plus grand des grands crus de Morey Saint Denis. Le vignoble est exposé à l'Est ; le sol est argilo-calcaire.

Vinification

Le Clos de la Roche est vinifié en cuves puis vieilli en fûts de chêne (dont une partie de neufs) de 228 litres pendant 15 à 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Clos de la Roche de la Maison Louis Jadot est un vin robuste et puissant aux arômes de fruits rouges (cerises, cassis) relevé par des touches d'épices et vanillées. Il est bien charpenté, bien structuré et long en bouche.
Il est à conseiller sur des plats relevés et forts comme une noisette de biche aux airelles, ainsi que sur des fromages tels que le Citeaux, le Reblochon ou le Vacherin.

Conservation

Il se gardera facilement entre 15 à 20 ans dans de parfaites conditions de température et d'humidité.