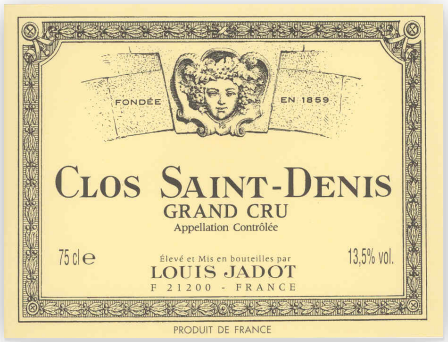
LOUIS JADOT

Clos Saint-Denis

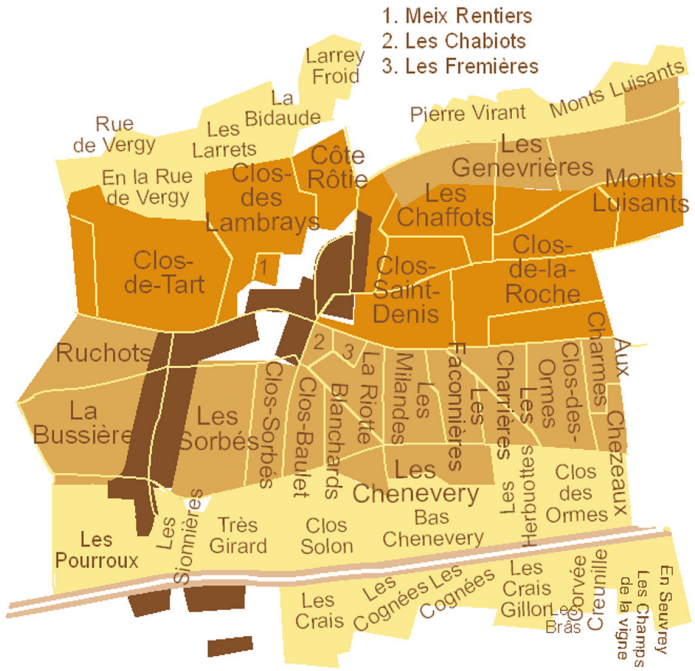


Côte de Nuits

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 Saint Denis. 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

L'origine du Clos Saint Denis est très ancienne. Ces vignes ont appartenu à la Collégiale de Saint Denis de Vergy, fondée en 1203 au Château de Vergy.
Le vignoble est exposé à l'Est ; le sol est argilo-calcaire avec un mélange d'oxyde de fer et de marnes.

Vinification

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

Dégustation / Accords mets-vin

Le Clos Saint Denis de la Maison Louis Jadot est un vin puissant, très coloré aux arômes marqués de cerises, cassis mais aussi d'épices et de notes térroitées. Ses tanins sont puissants mais toute en élégance.
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

Vin de garde par excellence, il se gardera facilement 10-20 ans dans de parfaites conditions de température et d'humidité.