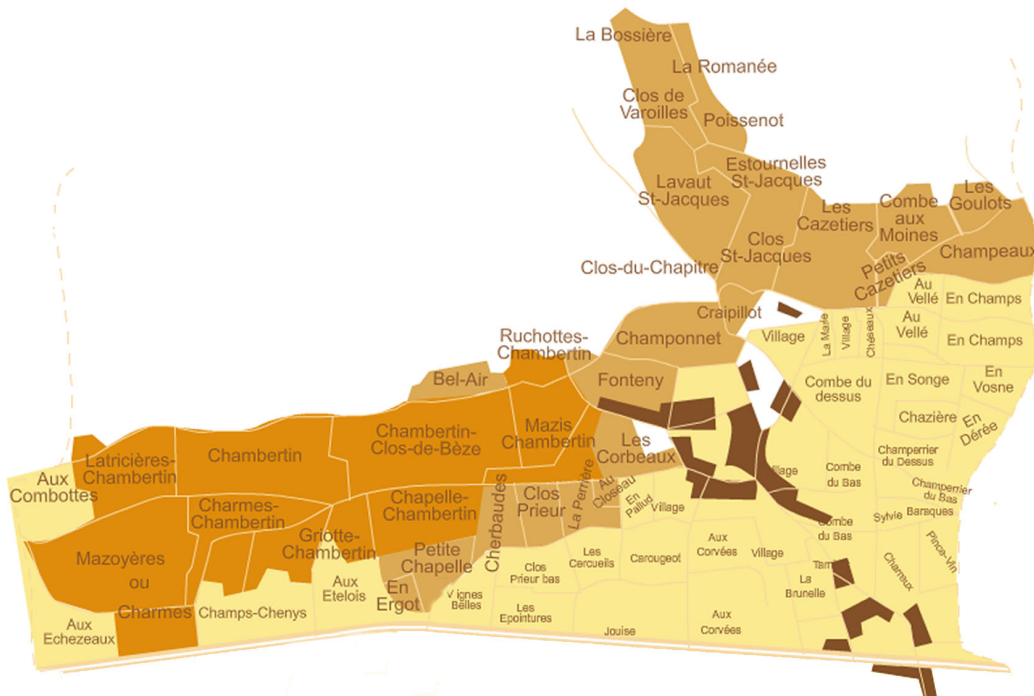


GRIOTTE-CHAMBERTIN



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Gevrey Chambertin est une commune du Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la Combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Le vignoble des Griottes est situé sur la partie Sud de la commune, vers Morey-Saint-Denis, en face du Chambertin Grand Cru et juste à côté du Chapelle Chambertin.

Le sol est calcaire, assez profond avec une bonne répartition de marnes argileuses.

Vinification

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

Dégustation / Accords mets-vin

Les Griotte Chambertin Grand Cru de la Maison Louis Jadot possède une belle couleur et un bouquet intense, avec une prédominance de cerise et autres petits fruits rouges, d'épices et aussi de terroir (réglisse).

En bouche, sa structure est dense mais également soyeuse et délicate. Son équilibre est parfait et sa longueur en bouche impressionnante.

Ce vin s'accorde avec une cuisine élaborée et mijotée comme le boeuf bourguignon, le gigot de mouton, le chevreuil et les fromages assez puissants (sauf ceux à pâte bleue).

Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera une vingtaine d'années voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.