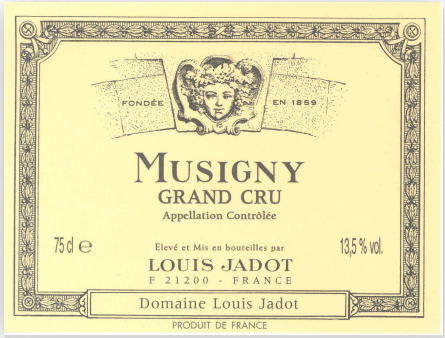
LOUIS JADOT

MUSIGNY

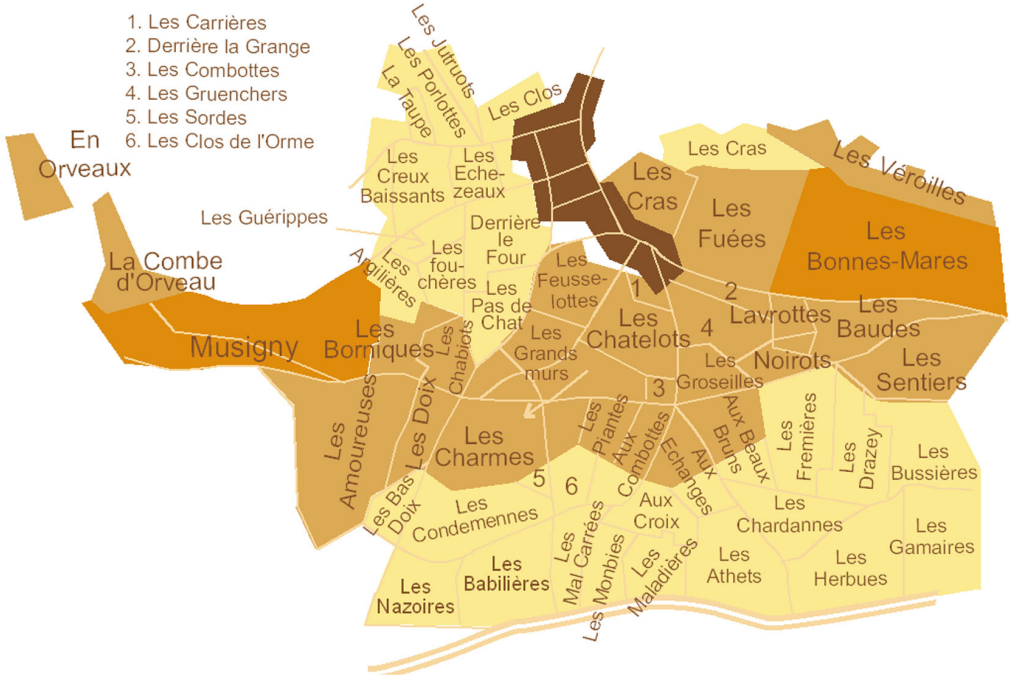


Côte de Nuits

Grand Cru

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. Il est situé entre Vougeot et Morey Saint Denis. Il y a 24 premiers crus et deux Grands Crus (Musigny et Bonnes Mares)..

Caractéristiques

Grand Cru, le Musigny est situé plein Est, sur un sol calcaire assez allégé par les graviers et cailloux nombreux, dont l'influence est certaine sur la structure souple et déliée des Musigny. L'altitude est d'environ 320 mètres.

Vinification

Le Musigny de la Maison Jadot est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaine puis élevé en fûts de chêne environ 20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Musigny est un modèle d'élégance et de finesse avec une robe colorée sans trop. Ce Grand Cru fait ressortir sa souplesse, sa corpulence, sa distinction.

Il accompagnera les préparations les plus fines, délicates et de saveurs pas trop relevées qui sauront le mieux mettre en évidence ces vins élégants et harmonieux : filet mignon, pigeon rôti, tournedos chasseur, et pour les fromages, le « reblochon à point » est le plus conseillé.

Conservation

Vin de garde, il pourra être apprécié entre 5 et 20 ans selon les millésimes et les conditions de conservation.