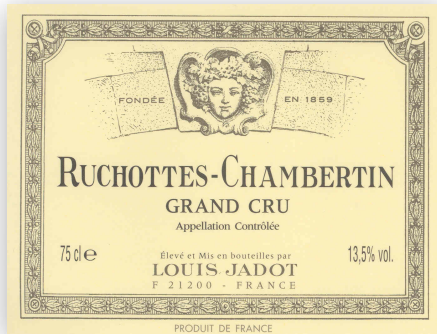
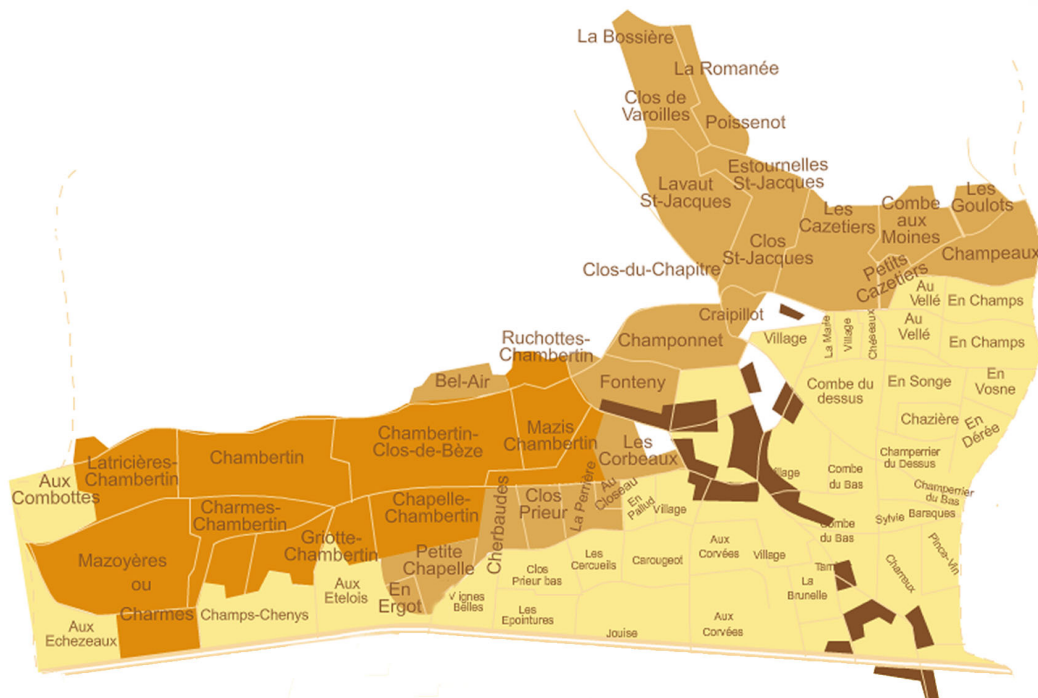


## RUCHOTTES-CHAMBERTIN



Côte de Nuits  
Grand Cru  
Rouge  
100% Pinot Noir



### Situation

Gevrey Chambertin est la commune la plus au 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

Les Grands Crus de Gevrey Chambertin sont situés sur une pente douce orientée à l'Est dans la partie Sud de la commune. Le sol est calcaire en profondeur et argileux en surface, ce qui donne aux vins à la fois leur puissance et leur rondeur. Ruchottes Chambertin est voisin du Chambertin Clos de Beze.

### 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

Le Ruchottes Chambertin Grand Cru de la Maison Louis Jadot possède une profonde couleur et un bouquet intense, rappelant des arômes fruités et aussi de terroir. Il est assez ferme et austère dans sa jeunesse, mais saura parfaitement s'ouvrir et évoluer agréablement grâce à sa superbe structure. Sa longueur en bouche est impressionnante.

Ce vin requiert des plats sophistiqués élaborés aux saveurs prononcées tels que le mouton, le boeuf bourguignon, le coq au vin, le chevreuil... et des fromages forts (sauf ceux à pâte bleue).

### Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera 20 ans voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.