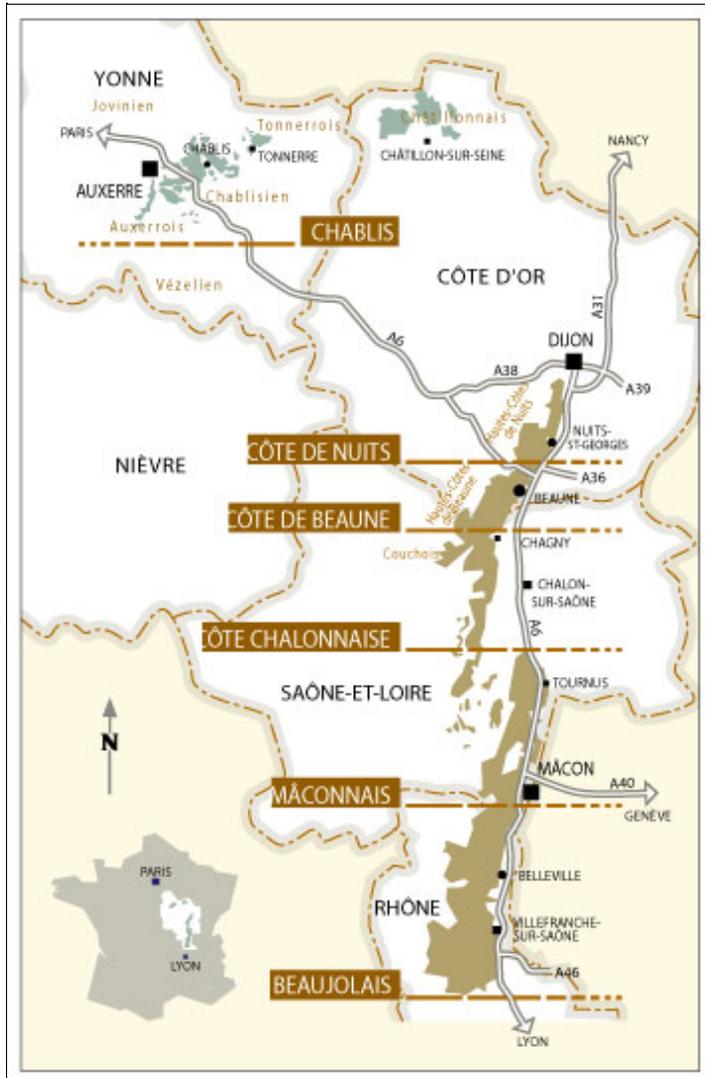
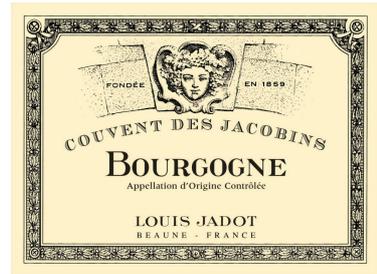


Bourgogne

BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS

Appellation Régionale

Chardonnay



BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

10-12



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans, en fonction du millésime

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins est produit à partir du cépage Chardonnay principalement en provenance de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais.

CARACTÉRISTIQUES

La Maison Louis Jadot vinifie ses Bourgogne dans une cuverie dédiée à cette appellation, au plus proche des approvisionnements de raisins, à Civrly.

Dans cette cuvée, la partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents vins de cet assemblage sont issus d'une vinification traditionnelle et d'un élevage de 8 à 10 mois en fût en provenance de notre tonnellerie et en cuve inox avant d'être réunis pour la préparation de la mise en bouteille.

