



MAISON LOUIS JADOT

Saint-Aubin 2018

93,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	15,00\$
	Code produit	14968451
\$	Prix licencié	78.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Côte de Beaune
📁	Appellation	Saint-Aubin
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🔴	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Tous les amateurs de vins reconnaissent d'emblée l'étiquette jaunâtre ornée de la tête de Bacchus de Louis Jadot, qui est une l'une des figures emblématiques les plus connues dans le vin. À la tête de centaines de parcelles dans la grande Bourgogne viticole, la Maison Louis Jadot travaille ses vignes de Pinot Noir, de Chardonnay, de Gamay et d'Aligoté depuis 2 siècles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur or pâle légèrement vert. Son bouquet associe l'amande verte, le marzipan, la cire d'abeille, évoluant pour les vins murs vers la cannelle, l'ambre et une touche de poivre. Harmonie dans la finesse et l'élégance. Accords avec tian de légumes, burger vegan et fromage de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

La commune de St Aubin est située à l'ouest de la Côte de Beaune, surplombant Auxey Duresses, Meursault, Puligny, Chassagne et Santenay.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte est manuelle et est ensuite pressée en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.



- 90 Points -
Wine Advocate

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie