



MAISON LOUIS JADOT

Corton-Charlemagne Grand Cru 2020

 Végan  En conversion

	Code produit	14973330
	Prix licencié	327.98\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Corton-Charlemagne
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	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

Le nez dévoile des notes boisées, fruitées et florales. La bouche concentrée offre un bel équilibre et une importante persistance aromatique. Accords avec volailles en crème, ris de veau et foie gras

NOTES SUR LE PRODUIT

Les « Corton » sont des grands crus provenant de la commune d'Aloxe Corton au Nord de la Côte de Beaune. Ils sont situés sur le fameux « Rognon de Corton ». Le Corton Charlemagne du Domaine des Héritiers Louis Jadot produit sur le climat « Pougets », sur 1.88 hectares.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte est manuelle, pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines.

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

377,25\$

* Prix de détail suggéré



93-95+
Wine Advocate

93-95
Vinous

