



MAISON LOUIS JADOT

Monthélie Sous Roches 2020

53,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14971422
	Prix licencié	46.49\$
	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	Monthélie
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	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

Belle robe rouge rubis qu révèle un bouquet floral (violette, pivoine, rose), de jolis fruits rouges et noirs (framboise, cerise, cassis), de cannelle, poivre et de cuir. En bouche, fraîcheur et finesse, avec des tanins souples. Accords avec thon grillé et foie de veau

NOTES SUR LE PRODUIT

Monthélie est un petit village situé entre Volnay et Meursault. Cette vigne a été acquise en 2010, elle fait 1,16 hectares. Elle est très bien orientée à l'Est en haut du coteau et d'ailleurs pas simple à cultiver. Le sol est argileux et caillouteux en surface.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle et égrappée. L'élevage dure 18 mois dans des fûts dont un tiers environ sont neufs.

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



89-91

Wine Advocate

