



# MAISON LOUIS JADOT

## Monthélie 1er Cru Champs Fulliot 2020

**65,75\$**

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 14971457                            |
|  | Prix licencié            | 56.99\$                             |
|  | 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                  | 1er cru                             |
|  | Cépage(s)                | Pinot Noir 100 %                    |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13%                                 |
|  | 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

Délicat et fin, ce Monthélie 1er Cru de la Maison Louis Jadot nous surprend par sa fraîcheur et son élégance. Des notes florales se mêlent à des fruits rouges. Accords avec du lapin à la moutarde et un confit de canard.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont situées à quelques mètres du Clos des Chênes de Volnay un peu plus bas sur le coteau. L'exposition est la même: sud-est. Le Champs Fulliot est un très beau terroir, l'un des plus délicats de Monthélie. Cette vigne a plus de 30 ans.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

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

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Monterégie & 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



- 92 Points -  
Vinous

89-92  
Burghound.com

