



MAISON LOUIS JADOT

Beaune 1er Cru Clos des Ursules 2018

 Végan

	Code produit	14576449
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Prix licencié	97,08\$
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Beaune
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir
	Couleur	Rouge
	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

Vin ample, ferme et riche, le Clos des Ursules a des arômes de terre et de fruits rouges et équilibre parfaitement élégance et puissance. Il se développera en bouteille pendant 10 à 15 ans.

Accords avec thon grillé, canard et cote de veau.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cette parcelle a été acquise en 1826 par Louis Henry Denis Jadot et elle est toujours restée propriété de la famille Jadot depuis. Les parties centrales et sud du vignoble donnent des vins puissants, tanniques et de couleur profonde. La partie Nord donne des vins plus doux et généralement de couleur moins profonde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont égrappés. Entonnés en fût de chêne dans nos caves, et élevés pendant 18 mois.

111,75\$

* Prix de détail suggéré



- 95 Points -
James Suckling

- 93 Points -
Wine Spectator Top 100

- 91 Points -
Burghound.com

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