



MAISON LOUIS JADOT

Santenay Clos de Malte 2020



Végan

	Code produit	14971342
	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
	Cépage(s)	Pinot Noir
	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

Vin très coloré, charnu et ferme. Son bouquet développe des arômes de fruits rouges (cerise, griotte) et d'épices. La bouche est harmonieuse, les tannins joliment intégrés.
Accords avec thon rouge, ris de veau et salade de canard.

NOTES SUR LE PRODUIT

Au sud de la Côte de Beaune, Santenay étend son vignoble sur 378 ha dont 124 produisent des Premiers Crus (11 climats). Sol argilo-calcaire avec une résurgence calcaire plus marquée dans la partie haute du village, dont le « Clos de Malte ». Ce clos de 7 hectares est la propriété de la Maison Jadot depuis 1993 (5.5 ha de Pinot Noir et 1.5 ha de Chardonnay).

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte est manuelle, triés soigneusement à la main puis égrappés. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

53,50\$

* Prix de détail suggéré



89-91

Wine Advocate

