



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

