



MAISON LOUIS JADOT

Pouilly-Fuissé 1er Cru
Clos de Jeanne Domaine
J.A. Ferret 2020

104,00\$

* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	17,50\$
	Code produit	15326169
\$	Prix licencié	87.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Maconnais
📁	Appellation	Pouilly-Fuissé
🍷	Qualité	1er cru
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	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

Robe cristalline de teinte jaune pâle. Le nez offre un bouquet aromatique fleuri et gourmand sur des fleurs d'aubépine et de jasmin avec des notes de fruits à pépins. L'attaque en bouche est vive avec une texture tendre dévoilant une belle acidité. Un vin blanc à la finale est savoureuse et persistante. Accords avec homard et poissons en sauce

NOTES SUR LE PRODUIT

« Le Clos » est une parcelle exposée Est, d'un seul tenant située entre la maison du Domaine Ferret et l'église du Village, d'une surface de 0.69 hectares. Le millésime 2020 sonne l'arrivée des "1ers Crus" au sein de l'appellation.

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

LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680



ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentations et élevage ont lieu en fût dont 25% de fût neuf, 75% de fût de 1 à 3 vins pendant 10 mois. Puis l'élevage se termine en cuve inox toujours avec l'ensemble de leurs lies pendant encore 9 mois.



- 93 Points -
Decanter

- 92 Points -
Wine Advocate

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