



# MAISON LOUIS JADOT

## Bourgogne Pinot Noir Couvent des Jacobins 2020

 Végan

	Code produit	966804
	Prix licencié	29.71\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,1
	Fermeture	Métal vissé

### 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 rubis aux reflets acajou. Le nez offre des notes de fruits rouges tel que la cerise et un coté épicé. En bouche, l'attaque est souple et les arômes sont gourmands marquée par des tanins très soyeux et des arômes délicatement épicés. Accords avec thon rouge grillé, steak tartare et fromages à pâtes dures.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins est produit à partir du cépage Pinot Noir provenant de toute la Côte d'Or - de Gevrey Chambertin aux Maranges, dans les Hautes Côtes de Beaune et les Hautes Côtes de Nuits - mais aussi de Saône et Loire au Sud (Mercurey, Givry...).

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage issu d'une vinification traditionnelle et d'un élevage de 8 à 10 mois de notre tonnellerie ou en cuve inox avant d'être réunis pour la préparation de la mise en bouteille.

**34,25\$**

\* Prix de détail suggéré

