



MAISON LOUIS JADOT

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2011

155,00\$

* Prix de détail suggéré

 Végan

	Frais de service	23,25\$
	Code produit	14243020
	Prix licencié	138.75\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Appellation	Gevrey-Chambertin
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	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

Beau rouge légèrement tuié. Fruits rouges, café et moka au nez, avec notes d'orange sanguine. Le vin profond, corsé et très pur sur l'attaque, avec un noyau solide de fruits, superbe, la complexité concentrée et une finale tannique.

Accords avec cote de veau, poêlé de champignons et joue de veau

NOTES SUR LE PRODUIT

Gevrey Chambertin est une commune du Nord de la Côte de Nuits de 26 1er Cru et 8 Grands Crus. Le vignoble « Les Cazetiers » est situé à la faille de la Combe de Lavaux, exposé Sud-Est, à la même hauteur que le Clos Saint-Jacques. Sols sont argilo- calcaires et caillouteux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. La macération a lieu en cuve inox pendant 3 jours. Les saumures sont en inox pendant 30 jours. Les cuves sont pigées 2 fois par jour.

CHRISTOPHE JALBY

(514) 604-2511

Montréal

KATHERINE RAYMOND

(514) 516-8052

Montréal

ALIX BÉLANGER GAGNON

(514) 950-2843

Montréal

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



fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts dont un tiers environ sont neufs.



91-93
Vinous

89-91
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