

MAISON LOUIS JADOT

Beaune Bressandes 1er
Cru Chardonnay 2017

117,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14968565
	Agent	LBV International
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Beaune
	Qualité	1er cru
	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 lumineuse et soutenue. Des notes de poire confite, de paille humide et de citron. La bouche équilibrée, conduit vers une finale douce et subtile. Accords avec beignets de courgettes et tartare de saumon

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble de Beaune, situé entre Savigny les Beaune et Pommard. Il n'y a pas de Grands Crus sur cette commune, mais 36 Premiers Crus. Planté il y a 20 ans, il se situe dans la partie nord du vignoble, en haut de la côte. Il est considéré comme l'un des premiers crus les plus fins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte est manuelle en petite caisse et les raisins sont fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la mise en bouteille.



89-91
Vinous

88-91
Burghound.com

90-92
Wine Advocate