

Louis Jadot - Savigny Les Beaunes 1er Cru - Clos des Guettes - Blanc 2004



Cuvée
Clos des Guettes
Appellation
Bourgogne
Millésime
2004

[Commandez en ligne](#)

Depuis sa création en 1859, la Maison Louis Jadot s'est fixé pour mission de se développer harmonieusement sur l'ensemble des appellations bourguignonnes, des grands crus aux appellations régionales. Pour produire les vins les plus représentatifs de leur terroir, Jacques Lardière est entouré de Juliette, Christine, Guillaume. Cette équipe joue un rôle déterminant dans le succès de cette maison. Chacun met son talent au service de ces vins et assure la pérennité de ce savoir faire, qu'il soit technique ou commercial.

Terroir

Le vignoble a une exposition Sud / Sud-Est, Est et Nord -Est. Il est situé entre 220 et 360 m d'altitude. Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.

Cépages

100 % Chardonnay

Vinification

Le Savigny 1er Cru est vinifié en fûts de chêne

Dégustation

Le Savigny les Beaune 1er Cru possède des arômes de chairs de fruits blancs (pomme), fleurs blanches ainsi que des notes épicées. Il possède un très bon équilibre acidité/gras.

Consommation

A conseiller sur des viandes blanches fines, pâtés chauds, terrines ou fromages pas trop forts.

Elevage

Environ 15 mois en fûts de chêne avant sa mise en bouteille.

Mot du caviste

Ce vin se conservera de 8 à 12 ans



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/155>