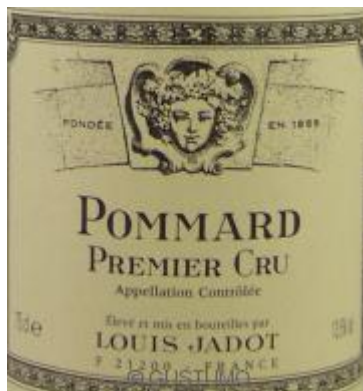


Maison Jadot - AOC Pommard 1er Cru 2002



Appellation
Bourgogne
Millésime
2002

[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

Ce vin est un assemblage d'un type cohérent de climats de Pomard entre les Epenots et le village de Pommard (Clos Blanc - refène - Charmots).

Cépages

Pinot Noir 100 %

Vinification

Traditionnelle.

Dégustation

Robe moyennement soutenue à la teinte pourpre légèrement orangée. Son nez est complexe et puissant, nous dévoile des arômes de sous-bois, de cuir et de fruits confiturés. Sa bouche est tendre, soyeuse, dans un registre d'une belle finesse, et le tout avec une belle longueur.

Consommation

Plats en sauce, gibier à poil

Elevage

L'élevage de ce vin se fait en fûts pendant 12 à 15 mois avant d'être mis en bouteilles.

Mot du caviste

Idéal à boire dès maintenant, mais ce vin peut se garder entre 10 et 15 années



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/384>