

Maison Louis Jadot - Couvent des Jacobins 2006 - AOC Bourgogne



Cuvée
Couvent des Jacobins
Appellation
Bourgogne
Millésime
2006

[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

Chardonnay 100%

Vinification

Une moitié de la cuvée est élevée en cuve et l'autre en fût de chêne pendant 8 mois afin d'apporter de la complexité aromatique.

Dégustation

Un vin fruité et boisé avec des arômes de chairs de fruit frais, de fleurs odorantes, avec beaucoup d'élégance.

Consommation

Il sera un vin idéal pour l'apéritif et s'accordera parfaitement avec des « hors d'oeuvres », des viandes blanches, volailles, poissons grillés, fruits de mer et également du fromage de chèvre.

Elevage

La partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/462>