

Maison Louis Jadot - Grand Clos Fortoul 2007 - AOC Mercurey Premier Cru



Cuvée
Grand Clos Fortoul
Appellation
Bourgogne
Millésime
2007

[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

En Côte Chalonnaise, Mercurey, situé au Nord, est l'appellation la plus connue. Le vignoble entoure le village et son exposition varie de Sud à Est/Nord-Est. Géologiquement, les sols de Mercurey sont situés dans le prolongement de la Côte de Beaune

Cépages

100% Pinot Noir

Vinification

Le Mercurey est vinifié en cuves inox pendant environ 3 semaines

Dégustation

Le Mercurey de la Maison Louis Jadot est un vin très coloré, charnu et ferme. Son bouquet développe des arômes de fruits rouges (cerise, griotte) et d'épices. La bouche est harmonieuse, les tannins joliment intégrés.

Consommation

Ce vin se mariera parfaitement bien avec des viandes rôties, grillées ou en sauce, ainsi que des gibiers et des fromages pas trop forts.

Elevage

Fûts de chêne pendant environ 12 mois

Mot du caviste

Il se gardera facilement 5 à 10 ans selon les millésimes dans de bonnes conditions de température et d'humidité.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/829>