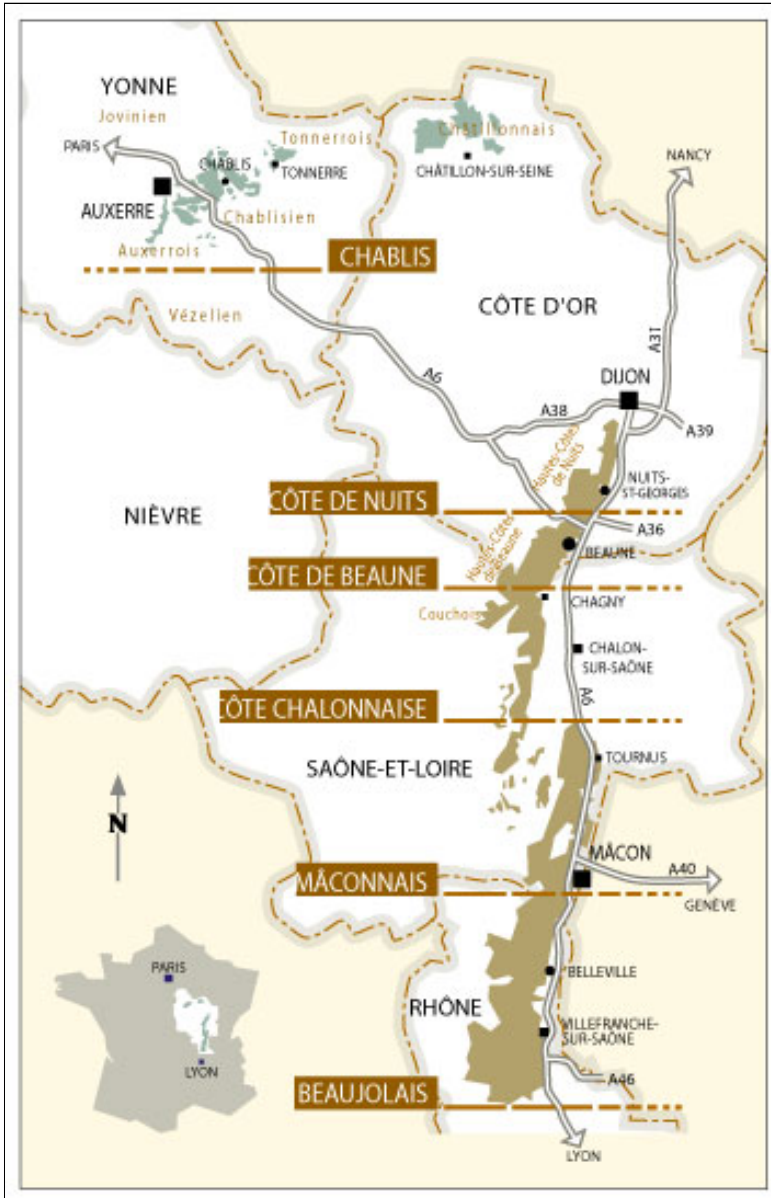
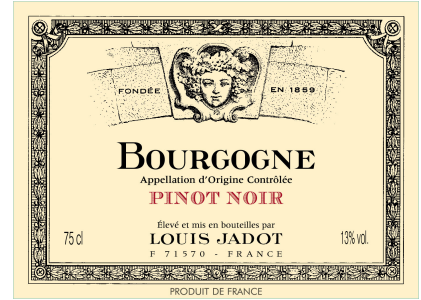


Bourgogne

BOURGOGNE PINOT NOIR

Appellation Régionale

Pinot Noir



BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

14-16



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Ce Bourgogne de la Maison Louis Jadot est exclusivement produit à partir du cépage Pinot Noir. C'est un assemblage de vins issus de toute la Côte d'Or - de Gevrey-Chambertin aux Maranges, dans les Hautes Côtes de Beaune et les Hautes Côtes de Nuits - mais aussi de Saône et Loire au Sud - de Mercurey à Buxy - et d'Irancy au Nord.

CARACTÉRISTIQUES

La Côte de Nuits, la Saône et Loire et Irancy apportent des tanins plus profonds ; la Côte de Beaune apporte le fruit. L'objectif de cette cuvée est de produire le Bourgogne le plus représentatif possible alliant toutes les caractéristiques que l'on retrouve traditionnellement dans un vrai Bourgogne d'origine.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents vins de cet assemblage sont issus d'une vinification traditionnelle et d'un élevage de 8 à 10 mois en fût en provenance de notre tonnellerie ou en cuve inox avant d'être réunis pour la préparation de la mise en bouteille.