

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



BOURGOGNE

MOREY SAINT-DENIS LOUIS JADOT

AOP Morey-Saint-Denis



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 17°C
GARDE } 10 - 20 ans

Terroir : Sol calcaire, comporte irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des cailloutis.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification : Vendange manuelle et triée à la main et égrappée. Macération de 3 à 4 semaines en cuves inox ou bois ouvertes. 2 pigeages quotidiens pendant la fermentation.

Élevage : 18 mois sur lies fines en fût dont 1/3 en fût neuf.

ACCORDS



ITALIA !

Sublimera un Osso Bucco à la tomate et aux écorces d'oranges confites.

CUISINE DE MAMIE

Parfait l'écrasé de pommes de terre à la truffe et au beurre salée de Yolande.



COCOTTE

Merveilleux sur un bœuf bourguignon et son gratin dauphinois.

FROMAGE

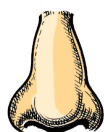
Idéal sur un Mont d'Or.



Notes de Dégustation




Robe sombre.



Élégant et fruité. Aux arômes fruits rouges et noirs. Des notes épicées



Racée et puissante, tanins présents tout en élégance.



Tout a commencé autour d'une parcelle. C'est en faisant l'acquisition du Beaune Premier Cru Clos des Ursules que l'histoire de la Maison Louis Jadot débute en 1826.

Une trentaine d'années, c'est le temps qu'il a fallu à **Louis-Henri-Denis Jadot** pour fonder la Maison, en 1859, et y poser les valeurs d'une entreprise familiale. C'est en développant le négoce de vin vers les marchés du Nord de l'Europe qu'il contribue déjà à l'époque à la renommée des vins de Bourgogne.

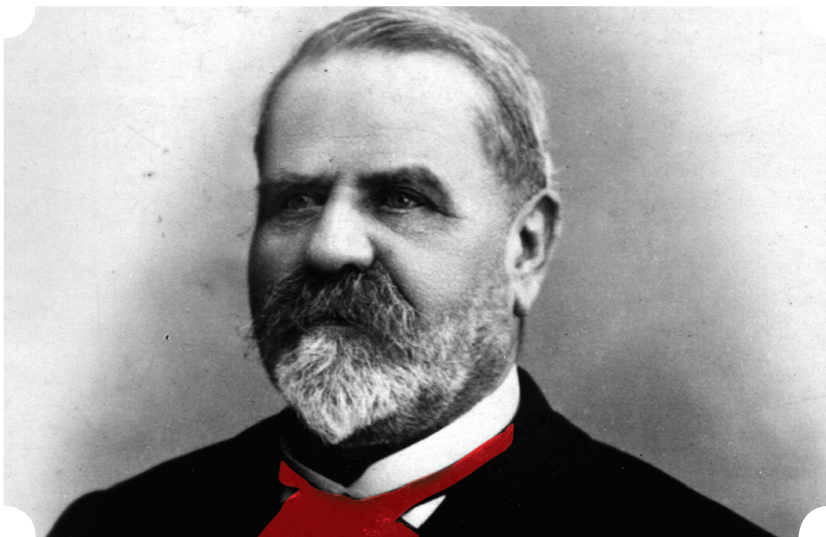
Le vignoble de 200 hectares est planté exclusivement de Chardonnay et de Pinot Noir et vendangé à la main.

Certaines parties du domaine sont converties à l'agriculture biodynamique. Les vins de la Maison Louis Jadot sont fins, équilibrés et d'un niveau très homogène. La distribution est confiée exclusivement à un réseau de caviste de qualité et les vins se retrouvent à la carte des plus grandes tables du monde.



LOUIS JADOT *Beaune*

LOUIS JADOT



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération