

Domaine Louis Jadot

Gevrey-Chambertin 1er cru

«Combe aux Moines »

Millésime : 2016

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Gevrey Chambertin
1er cru

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et vinifiés en cuve tronconique bois et inox durant 21 à 28 jours. Extraction douce par pigeage bijournalier.

Elevage : En fûts de chêne durant 18 mois (30% bois neuf).

Accords mets et vins : Idéal sur une entrée autour du bœuf, comme un tataki au sésame et soja ou autour du thon, sur un tartare, burrata crémeuse et pointe d'asperges vertes. On peut aussi l'imaginer sur une épaule d'agneau de lait confite au four, jus corsé et panais rôtis.

Notation : -

