

Domaine Louis Jadot

Meursault « Narvaux »

Millésime : 2017

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Meursault

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Récolte manuelle en petite caisse, les raisins sont ensuite pressés et fermentés en fût de chêne dont un tiers de barriques neuves.

Elevage : Durant 15 mois en fûts de chêne sur lies fines.

Accords mets et vins : Idéal avec des poissons nobles, une Daurade Royale grillée ou un filet de Flétan, sauce au vin blanc et taboulé de boulghour aux agrumes. On peut aussi l'imaginer sur une volaille, un suprême de pintade, sauce crémeuse aux morilles et gnocchis au cresson. Enfin on peut l'associer sur différents fromages, un Beaufort d'Alpage 24 mois, un Epoisses ou encore un Brillat-Savarin.

Notation : -

