

Maison Louis Jadot

Bourgogne Pinot Noir

« Couvent des Jacobins »

Millésime : 2017

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Bourgogne rouge

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Chaque lot est vinifié séparément, la fermentation s'effectue soit en cuve inox soit en cuve tronconique pour les parcelles les plus prometteuses. Extraction douce par pigeages bijournalier.

Elevage : En cuve inox et une partie en fût durant 8 mois.

Accords mets et vins : Apéritif tout en élégance accompagné d'un tataki de bœuf au sésame et de morilles farcies. On peut aussi l'imaginer sur une Côte de Veau grillée ou un filet de Bœuf Simmental, pommes de terre grenailles aux herbes de Provence. Il accompagnera également quelques fromages à pâtes dures.

Notation : -

