

Maison Louis Jadot

Chambolle-Musigny 1er cru

« Les sentiers »

Millésime : 2014

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Chambolle Musigny
1er cru

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et vinifiées 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 avec un risotto au safran et coppa grillée ou sur une escalope de foie de veau, jus réduit au balsamique. On peut aussi l'imaginer avec un magret de canard grillé aux épices et aïelles ou sur quelques fromages tels un Vacherin Mont d'Or ou un Camembert de Normandie au lait cru.

Notation : -

SCHERER SA



SCHERER SA