LOUIS JADOT

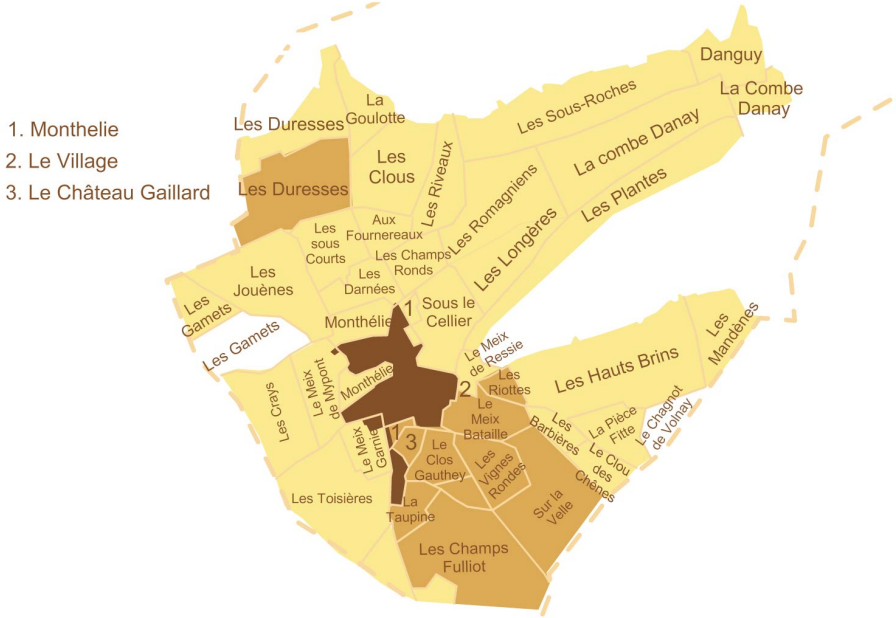
Monthélie Champs Fulliot

Côte de Beaune

Premier Cru

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Les vignes ont une trentaine d'années , situées à quelques mètres du Clos des Chênes en Volnay un peu plus bas sur le coteau.
Mais l'exposition est la même (SE) ; la vigne est plantée avec de très beaux plants donnant de petits raisins très fins.

Caractéristiques

Le Champs Fulliot est un très beau terroir, l'un des plus délicats de Monthélie.

Vinification

La vinification est classique pour la maison Louis Jadot. Macération longue puis élevage en fût de chêne de Bourgogne pendant 15 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Il dévoile une très belle robe rouge rubis et révèle un bouquet aromatique délicat et complexe, avec des notes florales (violette, pivoine, rose), de jolis fruits rouges et noirs (framboise, cerise, cassis), mais également des notes d'épices (cannelle, poivre) et de cuir.
En bouche, il nous charme par sa fraîcheur et sa finesse, avec des tanins souples et un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité. Sa persistance aromatique laisse entrevoir une bonne garde pour ce vin très élégant.

Conservation

Ce Monthélie pourra se conserver aisément plus de 5 ans si les conditions de température constante et d'humidité sont respectées.