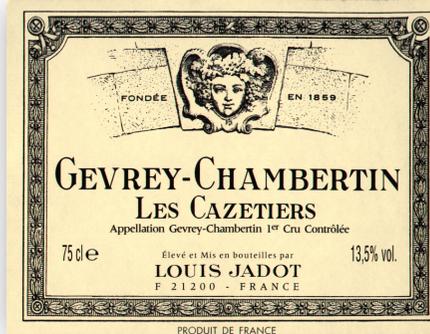
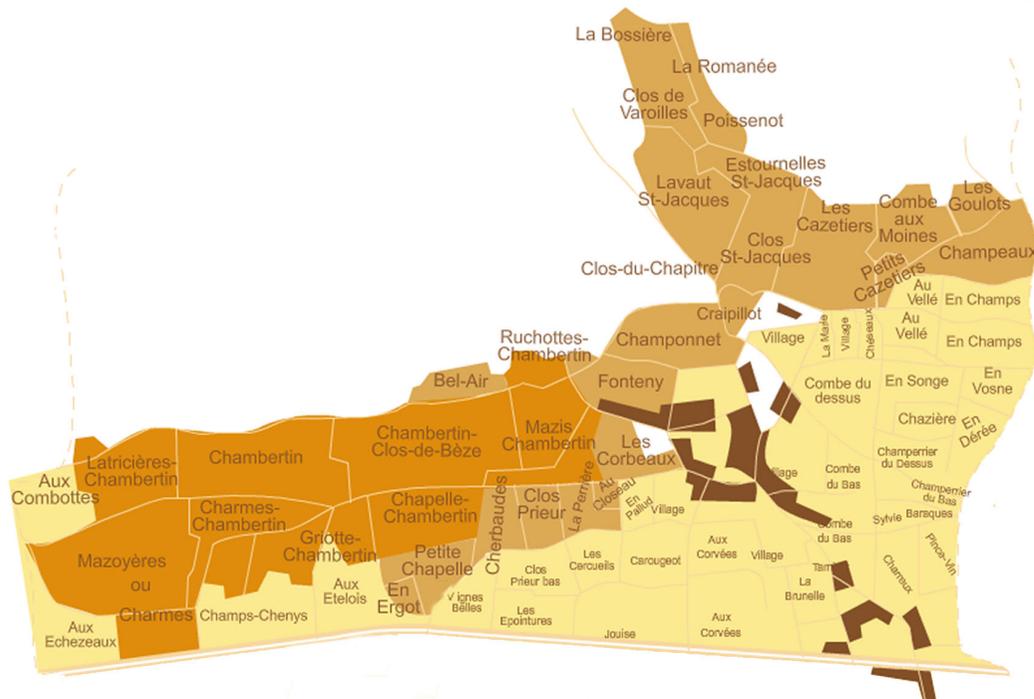


GEVREY CHAMBERTIN LES CAZETIERS



Côte de Nuits
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Gevrey Chambertin est une commune du Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Le vignoble « Les Cazetiers » est situé au départ de la faille de la Combe de Lavaux, superbement exposé Sud-Est, sensiblement à la même hauteur que le Clos Saint-Jacques. Les sols sont argilo- calcaires, légèrement caillouteux.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Gevrey Chambertin « Les Cazetiers » de la Maison Louis Jadot est un vin d'une robe rubis profonde. Il développe des arômes de petits fruits rouges et noirs, d'épices, de réglisse... Il est soyeux de par ses tanins tendres et délicats, tout en étant parfaitement structuré et puissant.

Ce vin fera s'accorder à une cuisine élaborée et mijotée comme le boeuf bourguignon, le gigot de mouton, et les fromages assez puissants (sauf bleus).

Conservation

Vin de garde, ce premier cru se conservera entre 8 et 20 ans selon les millésimes et les conditions de conservation (température et humidité).