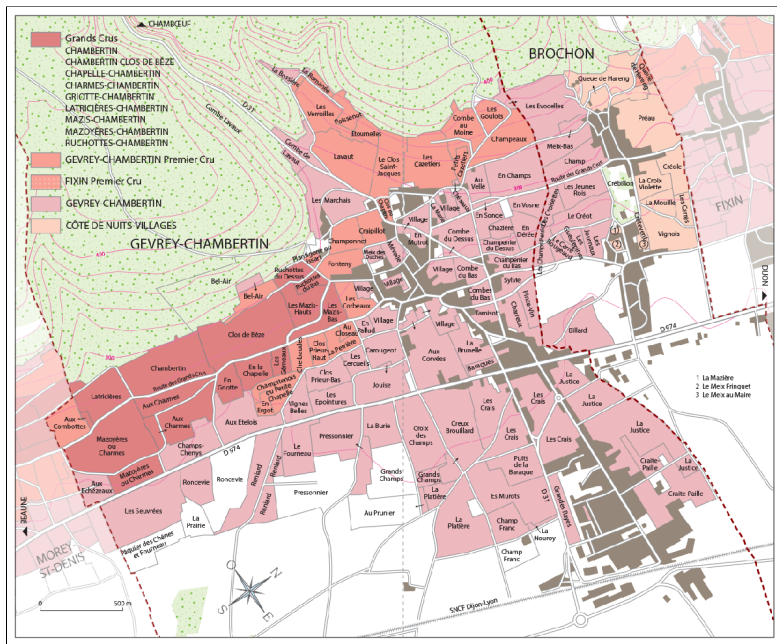
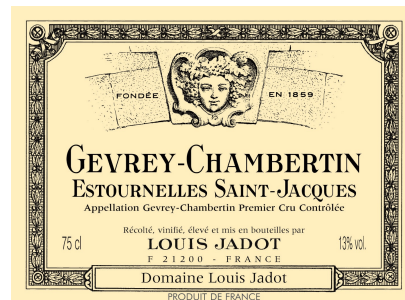


GEVREY-CHAMBERTIN ESTOURNELLES SAINT-JACQUES

Premier Cru

Domaine Louis Jadot - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Gevrey-Chambertin est la commune la plus au 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 « Estournelles Saint-Jacques » est situé au départ de la faille de la Combe de Lavaux, superbement exposé au Sud, au dessus de « Lavaux St-Jacques » et contre « Clos St Jacques ». La combe est un ancien canal de déjection et on observe des similarités de matériaux entre les sols des premiers crus tels que Lavaux Saint-Jacques et les grands crus situés sur le coteau (Chambertin, Mazis Chambertin...).

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE

DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5 à 30 ans, cela dépend des
millésimes

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.