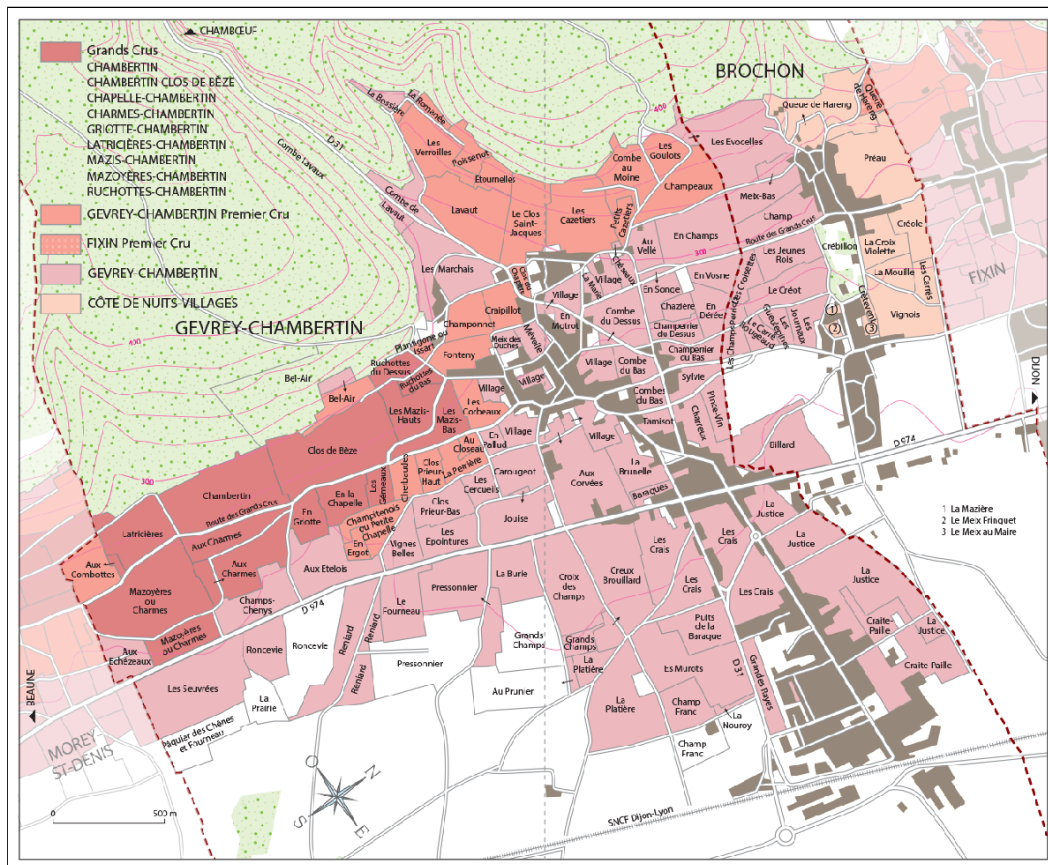
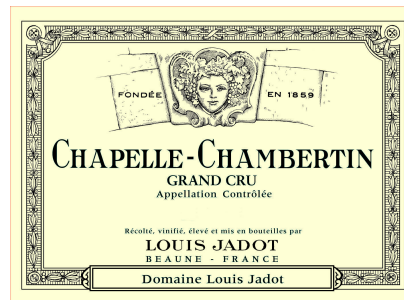


CHAPELLE CHAMBERTIN

Grand 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

Les Grands Crus de Gevrey Chambertin sont situés sur une pente douce orientée à l'Est dans la partie Sud de la commune. Le sol est calcaire en profondeur et argileux en surface, ce qui donne aux vins à la fois leur puissance et leur rondeur.

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.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5 à 30 ans, cela
dépend des
millésimes