



Louis Jadot Santenay Blanc 'Clos de Malte'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters, met zanderige en granieten grondsoorten.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Aansluitend worden ze volledig vergist en gerijpt op eikenhouten vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een elegant, frisfruitige witte wijn met elementen van citroen, kruiden en zoethout. Daarnaast is deze Santenay goed geconcentreerd, rond en voorzien van een verfijnde vanilleteets en een licht botertje.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij kreeft in romige saus.

WEETJE: Clos de Malte duidt op de Maltese ridders die hier indertijd hun domicilie hadden.



Maison Louis Jadot werd in 1859 opgericht door Louis Henry Denis Jadot. Van oorsprong was het vooral een handelshuis, maar tegenwoordig bezit het meer dan 225 hectare eigen wijngaarden. Het totale assortiment omvat wijnen uit Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais en Beaujolais, in het laatste geval meestal gemaakt op het eigen Château des Jacques. Uitgangspunt bij alle wijnen is dat iedere wijngaard zijn kenmerken heeft en dat het terroir dus leidend is. Om die reden laat men de natuur zoveel mogelijk haar gang gaan en streeft wijnmaker Frédéric Barnier er naar om tijdens het vinificatieproces zo weinig mogelijk ingrepen te doen. Hierdoor bestaat er niet zo iets algemeen als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter.