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 vanilletoets 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.

Vegan

FONDÉE EN 1859
LOUIS JADOT

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 zoiets algemeens als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter. Sinds 2024 zijn alle wijngaarden van Louis Jadot biologisch gecertificeerd.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978