



Louis Jadot Chassagne-Montrachet 'Morgeot' Premier Cru Domaine Louis Jadot

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De diepe bodem bestaat uit mergel en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Dan worden ze vergist en gerijpt op eiken vaten, waarvan een derde nieuw is, gedurende 15 maanden.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Krachtig, elegant en mineraal, met aroma's van citrusfruit, wit steenfruit, boter en geroosterde noten. Vol en rijk in de mond, met citrus, rijpe appel en peer en tonen van boter, toast en wat vanille. Lange, complexe afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij rijke visgerechten met romige sauzen of gevogelte met klassieke sauzen.

WEETJE: De Premier Cru-wijngaard Morgeot dankt zijn naam aan een middeleeuwse abdij. Monniken verbouwden hier al eeuwen geleden wijn, waardoor deze prestigieuze wijngaard een rijke Bourgondische geschiedenis heeft.



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. Sinds 2024 zijn alle wijngaarden van Louis Jadot biologisch gecertificeerd.