



Louis Jadot Meursault

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 en daarna volledig vergist en gerijpt op eiken vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft aroma's van bloemen en mooie nuances van ceder en honing. Genereus op de tong met volle witte vruchtentonen, kruiden en hazelnoot. De lange elegante afdronk voorspelt een groot rijpingspotentieel.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij rijke visgerechten met romige sauzen.

WEETJE: De wijngaarden van Bourgogne zijn verdeeld in: 1% Grand Cru (midden op de hellingen), 11% Premier Cru (onderste en bovenste deel van de hellingen) en 23% "Villages" (beneden rond de dorpen, zoals deze Meursault).



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 algemeen als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter.