



Louis Jadot Beaune 1er Cru 'Clos des Ursules'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Deze wijn is afkomstig van de monopole Clos des Ursules in het zuiden van de Côte de Beaune. De bodems bevatten afwisselend meer zand of graniet.

VINIFICATIE: De vergisting van de ontsteelde druiven vindt plaats in open tanks en duurt 25 tot 33 dagen. Hierna rijpt de wijn 15 tot 18 maanden op houten vaten.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een volle, stevige, rijke wijn met aroma's van donkerrood fruit en wat aardse tonen. De afdronk is lang en weelderig en de balans tussen kracht en elegantie neemt toe naarmate de wijn oudert.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij delicate (wit)vleesgerechten, zoals gebakken kalfsoester met bospaddenstoelen en bij vele kaassoorten.

WEETJE: Clos des Ursules is een ommuurde wijngaard die al 1826 in zijn geheel werd aangekocht door Louis Henry Denis Jadot en waarvan de familie Jadot sindsdien de enige eigenaar is gebleven.



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.