



Louis Jadot Beaune Blanc

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. Daarna vergisten en rijpen ze op hun gistcellen voor 15 maanden lang op twee tot drie jaar oude bourgognevaten.

DRUIVEN: chardonnay

GEUR & SMAAK: Een elegante wijn met aroma's van witfruit. Vol, rond en vettig.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of bij visgerechten en milde kazen.

WEETJE: De meeste wijnen onder de appellation Beaune zijn rood; deze witte is daarom vrij zeldzaam.



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.