



Louis Jadot Chassagne-Montrachet

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters en een harde, arme bodem van kalksteen met daarop een lichtbruine laag van kalksteengruis.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Dan worden ze vergist en gerijpt op eiken vaten, gedurende 18 maanden.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een krachtige en rijke wijn met een aromatisch bouquet van rijp witfruit en subtiele vanilletonen door rijping op eikenhout.

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

WEETJE: De beroemde wijngaard Le Montrachet ligt deels in de gemeente Chassagne; vandaar de naam. Zoals bij veel dorpen in de Bourgogne is de toevoeging van de mooiste wijngaard aan de naam een gewoonte.



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.