Louis Jadot Santenay Rouge 'Clos de Malte'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem van de 7 ha. tellende monopole bestaat uit kalksteen en klei en is zeer vochtig.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks. Daarnaa rijpt de wijn 12 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Elegante wijn met een diepe kleur, complexe aroma's van rijp rood fruit, amandelen en wat aardse tonen. De smaak is diep en de tannines tamelijk stevig.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij stoofpotten met gevogelte of vederwild en niet de zware gerechten met rood vlees.

WEETJE: Clos de Malte duidt op de Maltese ridders die hier indertijd hun domicilie hadden.

Vegan

FONDÉE EN 1859
LOUIS JADOT

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 algemeens als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter. Sinds 2024 zijn alle wijngaarden van Louis Jadot biologisch gecertificeerd.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978