



Louis Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters, met zanderige en granieten grondsoorten. Wijngaarden liggen op de beroemde Corton-heuvel met zuidelijke positie.

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

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Krachtig en rijk met minerale geuren. Bijzonder complex met intense smaken van rijp geel fruit, bloemen en kruidige aroma's van peper en kaneel.

SERVEERSUGGESTIE: Een uitstekende combinatie met haute cuisine: vis, schaal- en schelpdieren of wit vlees geserveerd met romige sauzen.

WEETJE: In de gemeente Aloxe-Corton heeft meer dan de helft van het wijngaardareaal de uitzonderlijke Grand Cru status. Een specifiek deel van de Corton-heuvel is beplant met chardonnay en hier wordt een van de grootste wijnen van de Bourgogne van gemaakt.



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.