



Louis Jadot Chassagne-Montrachet 1er Cru 'Cailleret'

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. Dan worden ze vergist en gerijpt op eiken vaten, gedurende 12 tot 15 maanden.

DRUIVEN: chardonnay

GEUR & SMAAK: Krachtige wijn die vol en rijk is, maar ook verfijnd met aroma's van amandel, appel, perzik, specerijen en zelfs truffel. De afdronk is zeer lang.

SERVEERSUGGESTIE: Een wijn voor speciale gelegenheden! Serveren bij speciale gerechten als foie gras, rijke visgerechten of gevogelte met romige sauzen. Kan 10 tot 15 jaar bewaard worden.

WEETJE: De premier cru-wijngaard Cailleret ligt op de voor Bourgogne ideale hoogte van 250 à 350 meter en profiteert van zijn ligging op het zuiden. Ideale omstandigheden voor perfect rijpe druiven.



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.