



Louis Jadot Savigny-lès-Beaune 1er Cru 'La Dominode'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een complexe bodem van diverse grondlagen die zich aan de oppervlakte manifesteren. Westelijk van Aloxe-Corton en Pernand-Vergelesses liggen de wijngaarden van Savigny-Les-Beaune.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Na vergisting vindt een rijping van 12-15 maanden op eiken vaten plaats.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een frisse, elegante, levendige wijn en met tonen kersen, frambozen en zwoel zwart fruit en een ronde afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij kwartel, Bresse-kip of andere gevogelte zoals kalkoen.

WEETJE: Voor deze premier cru komt de pinot noir van 220 tot 360 meter hooggelegen stenige, licht vruchtbare kalkgrond, dat geeft het frisse, elegante karakter.



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.