



## Louis Jadot Corton-Pougets Grand Cru Bourgogne, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Gelegen op de 'nier van Corton', oost-zuid georiënteerd en daardoor profiterend van maximale zonneshij. De grond is kalkbruin en er ligt puin en slib op de hellingen. De ondergrond bestaat voornamelijk uit mergelkalksteen.

**VINIFICATIE:** Handmatige oogst, sortering en ontsteling. Maceratie vindt plaats in open houten of roestvrijstalen vaten gedurende 3 tot 4 weken. Daarna rijpt de wijn gedurende ca. 18 maanden in houten vaten, waarvan ca. een derde nieuw.

**DRUIVEN:** pinot noir

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Rijk en krachtig met rood fruit zoals bramen, bosbes en cranberry maar ook viooltjes, peper en getoaste smaken.

**SERVEERSUGGESTIE:** Schenk deze wijn bij een keur aan gerechten, zoals gegrilde blauwvintonijn, rundertataki, terrines, moussaka, kalfslever, fondue bourguignonne en steak tartare. Maar vooral bij wild; eend, patrijs, kwartel, hert en jong wild zwijn bijvoorbeeld.



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.