



Louis Jadot Beaune Grèves 1er Cru 'Le Clos Blanc' Famille Gagey

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem bestaat uit zanderige, kleine stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatige geoogst en vervolgens vergist in houten vaten. Daarna rijpt de wijn 14 tot 18 maanden, eveneens in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een ongebruikelijk exotische smaak. Vol, rijk en kruidig met brede fruitschakeringen en een exceptionele diepte. Daarnaast tonen van amandelen, mineraliteit en toast.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale begeleider van gastronomische bereidingen van kabeljauw, tarbot en zeewolf met romige sauzen. Onder de juiste omstandigheden kan de wijn minimaal 7 jaar worden bewaard.

WEETJE: Grèves is de Franse benaming voor zanderige kleine stenen en de naam van de wijngaard refereert dus aan de bodemgesteldheid.



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.