



Louis Jadot Clos Vougeot Grand Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De 50 hectaren van Clos Vougeot hebben een ideale oostelijke expositie. De bodemgesteldheid varieert van kalksteen en klei tot grind.

VINIFICATIE: De fermentatie vindt drie tot vier weken plaats in roestvrijstalen tanks. Na de alcoholische vergisting vindt er 18 maanden houtlagering plaats.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: De wijn is krachtig en diep met een elegante complexiteit. De wijn heeft een uitgesproken floraal bouquet.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij haute cuisine gerechten. Bijvoorbeeld geroosterd rood vlees, fazant of wild zwijn. Of rijpe zachte kazen.

WEETJE: Louis Jadot heeft het één na grootste wijngaardbezit in Clos Vougeot, namelijk meer dan 2 hectare.



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.