



Louis Jadot Grands Echezeaux Grand Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden hebben een oostzuidoostelijke expositie. De bodem is rijk aan kalk.

VINIFICATIE: De fermentatie vindt drie tot vier weken plaats in roestvrijstalen tanks. Na de alcoholische vergisting vindt er 18 tot 20 maanden houtlagering plaats.

DRUIVEN: pinot noir

GEUR & SMAAK: Diepgekleurde, krachtige wijn intense aroma's van rood fruit en specerijen. Veel structuur en een prachtige balans.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij stoofgerechten met rundvlees zoals Boeuf Bourguignon, gemarineerd wild en pittige kazen.

WEETJE: De wijngaarden van Grand Cru Echézeaux grenzen aan de wijngaarden van de ommuurde Grand Cru Clos Vougeot.



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.