



Louis Jadot Puligny-Montrachet les Referts Domaine Louis Jadot

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters, met zanderige en granieten grondsoorten. Puligny-Montrachet is gelegen ten zuiden van Meursault en ten noorden van Chassagne-Montrachet.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geoogst, zacht geperst en vergisten in eikenhouten vaten van de eigen kuiperij, waarvan 1/3 nieuw is. De rijping duurt 15 maanden op de fijne lie (gistcellen). Het bewaarpotentieel is 5 tot 10 jaar.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een rijke complexe wijn met aroma's van exotisch fruit, vanille, witte bloemen, amandel en een mooie balans. Zeer elegant en gastronomisch inzetbaar.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gepocheerde visgerechten, zeevruchten, eendenleverpaté of kazen zoals Munster of Comté.

WEETJE: De wijngaard van les Referts grenst aan de wijngaard les Combettes en profiteert daarmee van dezelfde bodemstructuur.



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 zo iets algemeen als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter. Sinds 2024 zijn alle wijngaarden van Louis Jadot biologisch gecertificeerd.