



Louis Jadot Volnay Premier Cru Robardelle Domaine Gagey

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De kleine climat Robardelle ligt ten noorden van het dorp Volnay, op een helling met een bodem rijk aan klei.

VINIFICATIE: De druiven worden onsteeld en vier weken lang vergist in open tanks. Daarna rijpt de wijn 18 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: pinot noir

GEUR & SMAAK: Rijk en krachtig met stevige tannines en aardse tonen en aroma's van specerijen, typisch voor Volnay. Goed bewaarpotentieel!

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16 à 17 graden bij gegrilde zalm of kip, rundvlees, lamskoteletten, osso buco, stoofpotten zoals bœuf bourguignon, eend, patrijs, kwartel, jong wild zwijn, teppanyaki, aardappelpuree met zoute boter en kazen zoals Mont d'Or.



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.