



Louis Jadot Bourgogne Côte d'Or

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Landklimaat met vrij warme en droge zomers en koude, gure winters. De bodems bestaan vooral uit klei en kalk.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks, waarbij de most gedurende drie weken regelmatig wordt ondergedompeld. Ruim de helft van de wijn rijpt 15 tot 18 maanden in eikenhouten vaten, de rest in RVS.

DRUIVEN: pinot noir

GEUR & SMAAK: Tamelijk diep gekleurde wijn met verleidelijke aroma's van kersen en donkere bessen. De rijping in eikenhouten vaten zorgt voor een subtiele hint van toast en specerijen. De tannines zijn fijn en elegant en de smaak en afdronk opvallend sappig.

SERVEERSUGGESTIE: Mooie begeleider van diverse gerechten met rood vlees en gevogelte, rijke vegetarische gerechten en rijpe kazen.

WEETJE: Het handgetekende design op het etiket weerspiegelt de drie elementen die deze wijn zo bijzonder maken: de bodems, het landschap en de wijngaarden - climats - van de Côte 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 ernaar 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.