



Louis Jadot Bourgogne Gamay

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven in deze wijn zijn afkomstig van de 10 verschillende Cru's in de Beaujolais, waaronder de beste Cru's Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour en Julienas. De druivenstokken staan aangeplant op granieten bodems.

VINIFICATIE: De inweking van de druiven vindt plaats in cementen en RVS-tanks gedurende 15-20 dagen. Daarna rijpt de wijn 8-12 maanden in tanks. Louis Jadot geeft de voorkeur aan lange vinificatie, zodat het karakter van de druiven volledig tot uitdrukking komt.

DRUIVEN: gamay

GEUR & SMAAK: Rijke aroma's van rood fruit in combinatie met bloemen, aardse tonen en zoete specerijen.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gegrilde tonijn, zalm, rundvlees, kalfslever of steak tartaar. Ook goed te combineren met gevogelte zoals eendenborst of parelhoen.

WEETJE: De hertog van Bourgondië verbood in 1395 de aanplant van gamay in de wijngaarden van Bourgogne omdat de druif schadelijk zou zijn voor de gezondheid. Hierdoor is de Beaujolais hét herkomstgebied van gamay geworden.



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.