



Louis Jadot Volnay 1er Cru Clos de la Barre

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De bodem is rijk aan kalksteen en bevat een dunne ijzerrijke laag die de sterke ondergrond bedekt.

VINIFICATIE: Na het ontstelen van de druiven vindt de inweking plaats in open houten of rvs vaten voor 3-4 weken. Tijdens de gisting worden de vaten 2 keer per dag overgepompt. De wijn rijpt ongeveer 18 maanden in eikenhouten vaten, waarvan een derde deel nieuw.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een royale wijn die heerlijk ruikt naar gekonfijt fruit. In de smaak aroma's van zwarte kers, pruim, gekonfijt fruit, specerijen en vanille. Een wijn met een volle body, gemiddelde tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gegrilde zalm, rundvlees of wild zoals eend, kwartel of patrijs.

WEETJE: De Clos de la Barre-wijngaard is slechts 1,4 hectare groot en een monopole in handen van Louis Jadot.



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.