

Louis Jadot Corton Grèves Grand Cru

Bourgogne, Frankrijk



KLIMAAT & TERROIR: De druiven zijn afkomstig van een op het zuidoosten gericht perceel met kiezelhoudende grond op de 'nier van Corton'. De 'rode' aarde geeft de wijn kracht en finesse tegelijkertijd.

VINIFICATIE: Handmatige oogst, sortering en ontsteling. Maceratie vindt plaats in open houten of roestvrijstalen vaten gedurende 3 tot 4 weken. Daarna rijpt de wijn gedurende ca. 18 maanden in houten vaten, waarvan ca. een derde nieuw.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Karaktervolle en vlezig met zachte tannines en een harmonieuze zuurgraad. Geuren van rood fruit als kers en aardbei en wat kruidigs.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij geroosterde zalm, gebraden kip, gegrild rood vlees (rund, lam), stoofpotten (boeuf bourguignon), wild en kazen.

WEETJE: In Aloxe-Corton is meer dan de helft van de wijngaarden geclassificeerd als Grand Cru, wat uitzonderlijk is in Bourgogne.



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.