



Louis Jadot Beaujolais-Villages Combe aux Jacques

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodems bestaan uit kalk, klei en graniet.

VINIFICATIE: Drie tot vier weken vergisting van de ontslechte druiven op lage temperatuur.

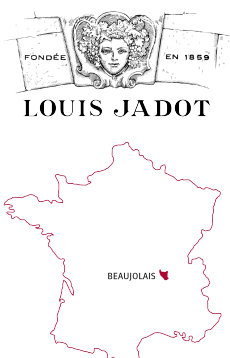
DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Een goed gestructureerde en lichte wijn met delicate aroma's en frisfruitige smaak van primair fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Koel serveren bij bijvoorbeeld charcuterie (droge worst).

WEETJE: De "ruggegraat" voor deze Beaujolais-Villages bestaat uit gamay afkomstig van wijngaarden in de gemeente Regnié.



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.