Louis Jadot Brouilly 'Sous les Balloquets'

Beaujolais, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem bestaat uit graniet, met een bovenlaag van kiezel en zand.

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

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een ronde, soepele wijn met zacht rood fruit en florale tonen.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij charcuterie of milde kazen.

WEETJE: Brouilly is de grootste cru uit de Beaujolais. De stijl is meestal eleganter dan die van wijnen uit de Côte de Brouilly, die van vulkanische hellingen afkomstig zijn.

Vegan

FONDÉE EN 1859
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 algemeens als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978