



Louis Jadot Couvent des Jacobins Chardonnay

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters, met zanderige en granieten grondsoorten.

VINIFICATIE: De druiven worden deels vergist en gerijpt op eiken vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een harmonieuze wijn met een fruitigheid van aroma's van perzik, peer en grapefruit. Daarnaast subtiele tonen van boterbloemen en vanille.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij charcuterie, visgerechten, schelp- en schaaldieren en bij geitenkaas.

WEETJE: De naam Couvent des Jacobins is afkomstig van het voormalige Jacobijnerklooster in het stadshart van Beaune, waar ook de bijzondere, oude wijnen van Jadot opgeslagen zijn.



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.