



Louis Jadot Couvent des Jacobins Pinot Noir

Bourgogne, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De wijn is gefermenteerd op vaten en heeft daarna acht tot tien maanden rijping op eikenhout en rvs ondergaan.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een kenmerkende wijn met aroma's van kersen, zwarte bessen en een elegante kruidigheid in geur en smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij charcuterie. Deze wijn is licht gekoeld het lekkerst!

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 zo iets algemeen als een 'Jadot-stijl', maar heeft elke wijn van Louis Jadot zijn eigen karakter.