



Louis Jadot Mâcon Villages Grange Magnien

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters, de bodem bestaat uit kalkhoudende klei.

VINIFICATIE: De wijn wordt gevinifieerd op roestvrijstalen cuves, om het fruitige karakter zoveel mogelijk tot uitdrukking te brengen.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een ronde en fruitige wijn met lichte tonen van citrus en abrikoos, en een tikje honing.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief. Daarnaast ook perfect bij gegrilde sardientjes, gebakken vis en geitenkaas.

WEETJE: Het is opvallend hoe direct vanaf de stad Mâcon het klimaat verandert, minstens 2 graden warmer, dit is te proeven in rijkere wijnen.



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.