



Louis Jadot Nuits-Saint-Georges

Bourgogne, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt. Na de alcoholische vergisting vindt er 12-15 maanden houtlagering plaats.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: De wijn is geparfumeerd, met zacht rood en zwart fruit. De smaak is rond, met heerlijke, zijdezachte tannines en een voortdurende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij lamsbout, wild paté of stevige kazen.

WEETJE: Bijna alle dorpen in de Côte d'Or hebben de beste wijngaard als toevoeging achter hun naam. Het dorpje Nuits kreeg de toevoeging Saint-Georges en refereert naar deze wijn.



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. Sinds 2024 zijn alle wijngaarden van Louis Jadot biologisch gecertificeerd.