



Louis Jadot Pernand-Vergelesses Rouge 1er Cru Clos de la Croix de Pierre

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. Dan worden ze volledig vergist op RVS tanks, waarna een lagering van 15 maanden plaatsvindt op eiken vaten.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een elegante en krachtige wijn met aroma's van donkerrood fruit. Zijdezachte tannines met een aanhoudende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij rode vleesgerechten of lamsvlees.

WEETJE: Deze Premier Cru wordt volledig op biodynamische wijze gemaakt.



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