

# Maison Louis Jadot, Corton-Charlemagne Grand Cru, Bourgogne, Côte de Beaune

## Bourgogne

Bourgogne er hjemstedet for nogle af verdens mest eftertragtede vine. Herfra får du den eksklusive smag og høje kvalitet, der er berømt fra dette legendariske vinområde. Bourgogne starter i Chablis og slutter i Beaujolais. Den dominerende hvidvinsdrue er Chardonnay og rødvinsdruen er Pinot Noir. Kjær & Sommerfeldts sortiment afspejler hele regionen og til overkommelige priser. Du kan finde alt fra Bourgogne Rouge og Blanc, til de store Premier Cru og Grand Cru vine fra den gyldne skrånning.

## Maison Louis Jadot

Louis Jadot hører til blandt Bourgognes mest historiske og prestigøse vinproducenter for både hvide og røde vine. Louis Henri Denis Jadot kom til Beaune fra Belgien i slutningen af 1700-tallet, og opkøbte en del vinmarker, bl.a. den legendariske monopol-mark "Beaune 1. Cru Clos des Ursules", som den dag i dag er en husets signaturvine. Maison Louis Jadot blev etableret i 1859. Vinhuset besidder i alt 150 hektar vinmarker, hvor af 70 hektar ligger i Côte d'Or. I dag betragter enkelte fejlagtigt Louis Jadot som en négociant, der opkøber druer hos lokale vinbønder, men op imod 70 % af vinene stammer imidlertid fra huset egne marker. At Louis Jadot i dag er et af de mest velansete vinhuse i Bourgogne må i allerhøjeste grad tilskrives, at de fornemme og lovpriste vine siden 1970 er skabt og profileret af den legendariske og karismatiske vinmager Jacques Lardièrre. Han gik på pension i 2012 og overlod pladsen til Frédéric Barnier, som med stor respekt for Lardièrres arbejde har taget arven og opgaven op. At samtlige vine produceres på et ekstremt højt niveau har blandt andet resulteret i, at Louis Jadots vine er repræsenteret på 19 ud af Frankrigs 27 trestjernede Michelin restauranter.

## Vinen

Etiket & Logo:

Ansigtet på etiketten er vinguden Bacchus og illustrationen stammer fra firmaets grundlæggelse 1859.

Vinifikation:

Fadlagret 18 måneder.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaseerede retter, Østers



## Fakta

Årgang: 2016  
Varenr.: 1008561  
Område: Frankrig, Bourgogne, Bourgogne  
Drue: Chardonnay  
Alkohol: 13.5 %

Potentiale: Bør først nydes 10-20 år efter høståret.

Kategori: Kraftig og intens

Web: [www.louisjadot.com](http://www.louisjadot.com)