La Maison Louis Jadot è stata fondata, nel 1859, da Louis Henry Denis Jadot, discendente di una famiglia fortemente legata al mondo enologico borgognone essendo proprietaria, sin dal 1826, del famoso Clos des Ursules a Beaune. Nel 1962 alla morte di Louis Auguste Jadot, prende le redini dell'azienda il suo socio, Albert Gagey, a cui seguirà il figlio, Pierre-Henry. Nel 1985, la Maison Louis Jadot viene acquistata da Rudy Kopf, importatore dei vini Louis Jadot negli Stati Uniti e fondatore della Kobrand Corporation. Oggi la maison opera soprattutto come négociant e controlla 240 ettari di vigneto sparsi in tutta la Borgogna, dalla Côte d'Or al Macônnais fino al Beaujolais. Le varietà impiantate sono Pinot Nero, Chardonnay, Aligoté e Gamay per i Beaujolais. Per raggiungere alti livelli qualitativi, da circa vent'anni la Maison Louis Jadot conduce i vigneti bandendo l'uso di prodotti di sintesi. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta acquisendo oltre a vigneti e cantine anche, nel 1995, la Tonnellerie Cadus. Fin dalle origini, la missione della Maison Louis Jadot è stata quella di sviluppare armoniosamente tutte le appellations della Borgogna, dai Grands Crus alle denominazioni regionali.

Chambolle-Musigny Les Amoureuses Premier Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Chambolle Musigny si trova appena a nord di Vougeot ed a sud di Morey Saint Denis. Les Amoureuses si trova appena sotto Le Musigny e al confine con i vigneti di Vougeot.

Vinificazione I grappoli vengono diraspati; macerano, poi, in tini per 4 settimane. Dopo la svinatura, lo Chambolle Musigny Les Amoureuses viene fatto affinare in fusti di rovere per 18 mesi.

Caratteristiche Lo Chambolle Musigny Les Amoureuses ha un bouquet molto elegante, ben definito caratterizzato da note di ribes nero, violetta, lavanda, prugna e petalo di rosa. Al palato è di medio corpo con tannino morbido.