LOUIS JADOT

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.

Bourgogne Rouge Gamay

Gamay

Varietà Gamay

Vigneti I vigneti Jadot utilizzati per produrre il Gamay sono ubicati esclusivamente nei crus di Beaujolais: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.

Vinificazione La raccolta è manuale; le uve, intere o parzialmente diraspate, vengono accuratamente selezionate e travasate in vasche di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. Le macerazioni durano dai 15 ai 20 giorni in vasche in acciaio inox oppure in cemento. L'affinamento perdura in vasca per 8-12 mesi a seconda delle annate. La maison Louis Jadot predilige vinificazioni tradizionali, lunghe, che permettono di esprimere tutto il potenziale del frutto.

Caratteristiche Questa cuvée rivela un carattere particolarmente vinoso, i tannini sono maturi e densi. Al naso il bouquet è caratterizzato da note fruttate che si mescolano a quelle di spezie dolci ed a sentori floreali.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Bourgogne

Vitigno Gamay