LOUIS JADOT

Fondata nel 1859 da Louis Henry Denis Jadot a Beaune, rappresenta una delle realtà più storiche della Borgogna.



Mazis-Chambertin Grand Cru

Questo vino nasce da uve provenienti dal Grand Cru *Mazis-Chambertin*, situato nella parte meridionale di Gevrey-Chambertin. Le parcelle si trovano su un dolce pendio esposto a est. Il terreno è caratterizzato da suoli calcarei in profondità e argillosi in superficie. *Mazis-Chambertin* confina con il Grand Cru *Chambertin-Clos de Bèze*.
Nella vinificazione, le uve vengono completamente diraspate e la fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox. La macerazione dura 3-4 settimane.
Il vino affina per 18 mesi in fusti di rovere prodotti dalla Tonnellerie Cadus.
Il nome “Mazis” deriverebbe dal termine latino “mansus”, che indicava un appezzamento di terreno affidato ai coloni coltivatori negli insediamenti rurali, già in epoca longobarda.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Mazy-Chambertin

Affinamento 18 mesi in legno