



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.



# Pommard

## *Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Pommard si trova su un pendio, tra 240 e 380 metri, esposto a est o sud-est. Il terreno è calcareo ed argilloso e conferisce ai vini Pommard qualità piuttosto originali: molto colore, rosso nero intenso, profumo intenso e pungente di ribes nero, muschio e selvaggina.

**Vinificazione** La vendemmia è fatta a mano, i grappoli vengono messe in piccole cassette per non rovinare gli acini. L'uva viene quindi selezionata manualmente e diraspata. La macerazione in tini di legno aperti o in tini di acciaio inox dura da 3 a 4 settimane. Dopo la fermentazione, il vino matura 18 mesi in fusti di rovere Cadus; 1/3 sono nuovi.

**Caratteristiche** Il Pommard al naso è un mix di aromi di ciliegia, sottobosco e tabacco. Al palato è ricco di frutta e tannini.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Pommard

**Vitigno** Pinot nero