

LOUIS JADOT

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



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