



*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 Maconnais 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.*

## *Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques Premier Cru*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Gevrey-Chambertin è il più settentrionale dei grandi comuni della Côte de Nuits. Il vigneto Clos Saint Jacques si trova all'inizio della valle chiamata Combe de Lavaux. È orientato a sud-est. Sono solo cinque i proprietari di questo prestigioso Clos.

**Vinificazione** L'uva diraspata fermenta in tini per 3-4 settimane. L'affinamento avviene, per 18 mesi, in fusti di rovere prodotte dalla Tonnellerie Cadus.

**Caratteristiche** Il Gevrey-Chambertin Saint-Jacques 1er Cru, al naso, disvela sentori di sandalo, tabacco, amarena e ribes nero. Al palato, le note speziate dolci si sposano con quelle di frutta rossa e minerali; il finale è lungo caratterizzato da tannini setosi.

