



*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.*

## *Nuits-Saint-Georges*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** I Nuits-Saint-Georges sono prodotti con le uve provenienti dai comuni di Nuits-Saint-Georges e Premeaux-Prissey. I terreni sono fondamentalmente composti da calcare e marna. L'esposizione è ad est.

**Vinificazione** L'uva viene diraspata e fatta macerare in tini per 4 settimane. Dopo la fermentazione, il vino affina 18 mesi in fusti di rovere della Tonnellerie Cadus.

**Caratteristiche** Il Nuits-Saint-Georges, al naso, ha note vivaci di ciliegia, ribes, mora, amarena e fragola. In bocca è equilibrato, persistente con un pizzico di cumino sul finale.

