



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.

Chambolle-Musigny

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Chambolle Musigny si trova appena a nord di Vougeot ed a sud di Morey Saint Denis; ci sono ben 24 Premiers Crus e 2 Grand Crus. L'esposizione è a est / sud-est, mentre il terreno è calcareo con presenza di ghiaia e ciottoli.

Vinificazione I grappoli vengono diraspati; macerano, poi, in tini per 4 settimane. Dopo la svinatura, lo Chambolle Musigny viene fatto affinare in fusti di rovere per 18 mesi.

Caratteristiche Lo Chambolle Musigny Maison Louis Jadot, al palato, è caratterizzato da note di ciliegia, ribes, melograno accompagnate da quelle di fiori, vaniglia ed un pizzico di cioccolato. Dal medio corpo, è un vino elegante, ben equilibrato.

