



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.

Clos Saint Denis Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Morey Saint-Denis è una delle denominazioni comunali più piccole della Côte de Nuits. E' caratterizzato da quattro Grand Cru, incluso Clos Saint-Denis. Le origini di Clos Saint-Denis sono molto antiche. Questi vitigni appartenevano alla Collegiata di Saint Denis de Vergy, fondata nel 1203 presso il castello di Vergy. Il vigneto è esposto ad est; il terreno è argilloso-calcareo con un misto di ossido di ferro e marna.

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

Caratteristiche Il Clos Saint-Denis Grand Cru, è setoso, con aromi di rosa, more, frutti di bosco e spezie. Dal corpo medio, è caratterizzato da tannini vivaci. La lunghezza fine e speziata mostra un bel equilibrio.

