



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.

Corton Charlemagne Grand Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Corton Charlemagne Grand Cru viene prodotto nello stesso climat (En Charlemagne) del Charlemagne Grand Cru. Il terreno è relativamente ripido, composto da marne calcaree bianchissime. Il climat si trova nel cuore della denominazione (vicino al Corton Pougets) che si è poi ampliata dopo il 1966 ed è idealmente orientato a sud.

Vinificazione Le uve, raccolte a mano, vengono pressate sofficientemente; fermentano, poi, in fusti di rovere. L'affinamento dura normalmente 15 mesi su fecce fini. Segue l'imbottigliamento.

Caratteristiche All'olfatto disvela note minerali unitamente a sentori di agrumi e lampone a cui segue un accenno di miele. Al palato è opulento, dall'acidità moderata ed il finale lungo.

