



*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.

