



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Beauve 1er Cru Célébration 2020

Maison Louis Jadot



Pris 569 kr

nr 5354601 - 750 ml

Ursprung Beauve

Druvor Pinot Noir 100%

Alk. halt 13.5%

Jordmån Varierad jordmån med kalksten och granit.

Information Den här blenden kommer från flera olika lägen.

Karaktär Bra balans och lite kryddig. Toner av jordgubbar, hallon, skog och bergamott.

Vinifiering Druvklasarna avstjälkas och macereras i öppna tankar under 4 veckor för att ta fram terroirens karaktär.

Lagring 18 månader i ekfat. Vinet kan lagras 10-20 år på flaska.

Passar till Ugnsbakad lax, rostad kyckling, grillad biff, lammkotletter, mustiga grytor, raguer och bœuf bourguignon.

Om producenten

Maison Louis Jadot grundades 1859, äger över 200 hektar vingårdsmark och producerar mer än 150 olika viner av båda egna eller köpta druvor, från alla delar av Bourgogne. De har en fantastisk källare där de långlagrar viner tills dess att de har uppnått en större mognad. Till skillnad från många andra négociants i Bourgogne har Jadot framgångsrikt arbetat mycket nära sina kontrakterade odlare för att få druvor av högsta kvalitet men även odlat på egen mark. Alla Jadots viner är AOC-klassade och representeras i hela skalan från kommunviner till Grand Cru. Oavsett vilken kategori vinet tillhör har de alltid lyckats tillhöra toppskiktet i Bourgogne. Om det bara står Louis Jadot på etiketten så kommer druvorna från Jadots kontrakterade odlare. Toppvinerna som kommer från Jadots egna domäner kommer med olika avsändare vid namn Domaine Louis Jadot, Les Héritiers Louis Jadot, Domaine Gagey men även från Domaine Duc de Magenta där Jadot sköter vinegendomen utan att äga den.

Maison Louis Jadot har under senare år storsatsat i Beaujolais där man bland annat förvärvat den förnämliga egendomen Château des Jaques med vingårdar i Moulin à Vent, Chénas och Fleurie. Under 2008 förvärvade man också den magnifika vingården Domaine J.A. Ferret i Pouilly-Fuissé och under 2017 den historiska vingården Domaine Prieur-Brunet med drömläge i Côte de Beauve.