



*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.*

## *Pommard Rugiens Premier Cru*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Pommard si trova su un pendio, tra 240 e 380 metri, esposto a est o sud-est. Les Rugiens è composto da due parcelle: Les Rugiens Hauts e Les Rugiens Bas. La parola rugiens deriva dal termine rouge (rosso) e ricorda il colore del terreno dovuto all'elevata presenza di ferro.

**Vinificazione** L'uva viene diraspata e fatta macerare in tini per 4 settimane. Dopo la fermentazione, il vino affina 18 mesi in fusti di rovere.

**Caratteristiche** Il Pommard Rugiens 1er Cru, al naso, ha note di amarena, mora, spezie e legno di sandalo. Fresco ed armonioso, sul finale disvela sapori complessi ed una vibrante acidità.

