



*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.*

## Mazis Chambertin

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Gevrey-Chambertin è un famoso villaggio situato a nord della Côte de Nuits. I Grands Crus di Gevrey-Chambertin si trovano su un dolce pendio rivolto a est nella parte meridionale della città. Il terreno è calcareo in profondità e argilloso in superficie. Mazis-Chambertin si trova accanto a Chambertin Clos de Bèze.

**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 Mazis-Chambertin Grand Cru, al naso, è caratterizzato da aromi di amarena, mirtilli, cassis unitamente a spezie; al palato dispiega una miriade di note aromatiche, di frutta a bacche rosse e nere e di liquirizia. Un vino corposo, potente dai tannini ricchi.

