



*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.*

## *Bourgogne Blanc Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Il Bourgogne Chardonnay è realizzato con un assemblaggio di uve provenienti principalmente dalla Côte d'Or e dal Mâconnais.

**Vinificazione** Il vino prodotto con le uve provenienti da diverse parcelle viene assemblato dopo una vinificazione tradizionale. L'affinamento avviene in parte in botti di rovere ed in parte in tini di acciaio inox per una durata che può andare dagli 8 mesi ai 10 mesi. Segue l'imbottigliamento.

**Caratteristiche** La scelta di utilizzare per l'affinamento sia botti di rovere che acciaio dona al Bourgogne Chardonnay freschezza, note fruttate, struttura ed un bel corpo.

