

Louis Jadot Chablis
Вино Луи Жадó Шабли, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Louis Jadot

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: 10 месяцев в стальных емкостях

Крепость: 12,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен свежими тонами жимолости, цитрусовых, зеленого яблока, белых цветов, консервированных персиков и минералов

Вкус: освежающий, гармоничный, с тонкой кислотностью, деликатными нотами лайма, зеленого яблока, минералов и легкими оттенками фундука в интригующем послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: сочетается с устрицами, ракообразными, рыбными блюдами, может подаваться в качестве аперитива



Louis Jadot Meursault
Вино Луи Жадó Мерсо́, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон, Мерсо

Производитель: Louis Jadot

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: 15-18 месяцев: одна часть — в дубовых бочках, а другая — в резервуарах из нержавеющей стали

Особенность: виноградник располагается на высоте от 230 до 360 метров

Крепость: 13%об.

Цвет: соломенный

Аромат: соткан из пленительных оттенков персика, дыни и цитрусовых фруктов, украшенных полутонами ванили и жаренных тостов

Вкус: Мягкий, нежный, гармоничный, обволакивает тонами абрикоса, нектарина и дыни, гармонирующими со свежими оттенками цитрусовых, сменяющимися тонкими нотками миндаля, мускатного ореха и выпечки в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: составит тандем с рыбными блюдами, моллюсками, ракообразными и другими морепродуктами



Louis Jadot Chambolle-Musigny Premier Cru Les Sentiers
Вино Луи Жадó Шамбо́ль-Мюзини Премье́ Крю Ле Сантье́р, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи, Шамболь-Мюзини

Производитель: Louis Jadot

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: 15-18 месяцев в дубовых бочках

Крепость: 13,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: ноты спелых темных ягод и фруктов гармонично дополняются нюансами трюфелей, земли, подлеска и трав.

Вкус: твердые, округлые танины поддерживают изобилие фруктовых и ягодных оттенков, формируя стойкое послевкусие, наполненное солоноватыми минеральными нюансами.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: подается к дичи, мягким сырам, деликатесам французской кухни и блюдам с трюфелями.



Louis Jadot Pouilly-Fuisse
Вино Луи Жадó Пуий-Фюиссэ, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Маконе

Производитель: Louis Jadot

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: часть в течение 6 месяцев в стальных чанах, а оставшееся небольшое количество — в бочках из французского дуба.

Крепость: 13%об.

Цвет: изумрудно-соломенный

Аромат: освежающий, изысканный, соткан из нот лимонного масла, жимолости, зеленого яблока и минералов.

Вкус: округлый, сбалансированный, с фруктово-минеральными оттенками и утонченной кислинкой в долгом послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: подают к блюдам из белого мяса, рыбе и морепродуктам.

Louis Jadot - семейная винодельня, производящая и продающая изысканные бургундские вина. Управляет собственными терруарами и приобретает виноград у других хозяйств. В течение почти двухсот лет компания уделяет отдельное внимание сохранению винного наследия Бургундии. С момента своего создания Дом объединил сотни участков этого уникального терруара.

Бургундия - исторический регион на востоке Франции. Кроме изысканных вин, знаменитых на весь мир, область славится многочисленными памятниками средневековой архитектуры, что делает ее привлекательной для туристов.

Винодельня Louis Jadot была основана в 1859 году Луи Анри Дени Жадó. Своей целью он видел создание вина с высочайшей репутацией и расширение базы виноградников. Этой философии руководство хозяйства придерживается по сей день. Первым купленным терруаром стал Clos des Ursules в Кот-де-Бон. Жадó применил фирменную маркировку продукции, дизайн которой остается неизменным: голова Бахуса на бледно-желтом фоне. Поколения, следующие за Луи, развивают торговлю вином на рынках Северной Европы, Англии и Соединенных Штатов. В 1985 году, после смерти мужа, госпожа Жадó продает бизнес-семейству Кофф, чтобы сохранить имение. В 1992 году президентом компании стал Пьер Анри Гейджи.

Сегодня Louis Jadot также владеет виноградниками в Маконе и Божоле. В 1996 году хозяйство вступило в партнерские отношения с Tonnellerie Vicard и запустило собственный бренд под названием Cadus для производства бочек из французского дуба в лучших традициях мастеров Бургундии. Всего в распоряжении Louis Jadot около 270 гектаров виноградников. В последние годы движение направлено на органичный и биодинамический стиль выращивания ягод. Виноградари полностью отказались от ядовитых химикатов в пользу натуральных удобрений. Вся деятельность на винограднике осуществляется с минимальным вмешательством в естественный процесс и максимальным уважением к лозе, почве и окружающей среде. Хозяйство восстановило собственный питомник, чтобы способствовать расширению широты и разнообразия материала и вернуться к традиционному "полевому выбору" лоз.

