

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU LES POISSENOTS 2013

Art. nr: MJ1001

Pris: 695 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Producent: Maison Louis Jadot

Druvor: Pinot Noir 100%

Karaktär: Vinet är välbalanserat med mjuka tanniner, tydliga körsbärstoner och inslag av mineral.

Tillverkning: Vinet fermenteras i öppna tankar i 3-4 veckor.

Lagring: Vinet lagras 18 månader på franska ekfat. Ingen klarning eller filtrering innan buteljering. Vinet kan drickas efter 5 år men kan ligga ca 15 år i vinkällaren under rätta förhållanden.

Alkoholhalt: 13,5% Totalsyra: 3,8 g/l Restsocker: 1,1 g/l



Om producenten

Masters of Bourgogne

Bourgogne är ett vindistrikt där småskaligheten dominerar. Här finns närmare 4000 producenter och dessutom cirka 250 vinhandlare, négociants, som köper, buteljerar och säljer vin som andra odlar. I sammanhanget är Maison Louis Jadot närmast en jätte i båda rollerna. Firman som grundades 1859 äger över 200 hektar vingårdsmark och producerar mer än 150 olika viner av egna eller köpta druvor, från alla delar av Bourgogne. Till skillnad från många andra négociants som nöjer sig med att köpa in, blanda och sälja färdigt vin, har Jadots framgångar baserats på att man arbetat mycket nära sina kontrakterade odlare för att få druvor av högsta kvalitet, eller odlat på sin egen mark.

Vinerna, som alla är klassade som AOC, finns i hela skalan från kommunviner till Grand Cru och oavsett kategori tillhör de alltid toppskiktet i Bourgogne. Alla bär namnet Jadot, men det finns ett antal olika kategorier som framgår av etiketten. Om det bara står Louis Jadot kommer vinet från druvor eller färdig must som köpts in från andra odlare. Toppvinerna görs av druvor som kommer från Jadots egna domäner. Då finns tre olika avsändare på etiketten: Domaine Louis Jadot, Domaine Gagey eller Les Héritiers Louis Jadot. En fjärde variant finns också, Domaine Duc de Magenta, det är en vingegendom som Jadot sköter helt och hållet utan att äga den.

Louis Jadot producerar årligen närmare 900 000 lådor vin. Samtidigt satsar man målmedvetet på det småskaliga. Här vinifieras allt från enstaka fat av de mest exklusiva vinerna till volymer på många tusentals liter med samma stränga kvalitetskrav. Källarna rymmer stora volymer av magnifika viner och en specialitet för Jadot är att man långlagrar viner för att kunna släppa ut dem på marknaden en andra gång när de nått större mognad. Tacksamt för den som saknar egen

vinkällare.

Maison Louis Jadot har under senare år storsatsat i Beaujolais där man bland annat förvärvat den förnämliga egendomen Château des Jaques med 88 hektar vingårdar i Moulin à Vent, Fleurie och Chénas.