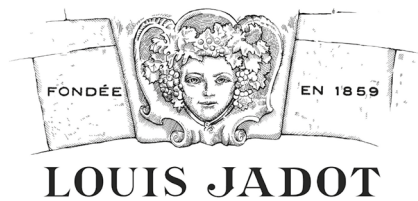




Presentación Bodega



La Bodega

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Borgoña que todavía se dedican únicamente a esta apelación. Piensan que para ser lo mejor posible en algo, en un cierto tipo de vino, hay que dedicarse 100% a ellos. En 2008, Louis Jadot festeja sus 150 años de existencia como EL ESPECIALISTA DE BOURGOGNE - desde 1859. Todos los 150 vinos diferentes que propone esta casa traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho.

Vinos de Bourgogne por excelencia

LOUIS JADOT hace vinos de Bourgogne y únicamente vinos de Bourgogne, una experiencia de 150 años, esforzando en expresar lo mejor posible Los Terroirs de Bourgogne. Es una empresa familiar. Cada botella de LOUIS JADOT trae su nombre y el símbolo de la casa : la cara de Baccho. LOUIS JADOT busca a dar el mejor reflejo posible al Terroir, dando el segundo lugar al toque de la casa. Todas las uvas están cosechadas a mano y se hace después una selección a mano también. Está usada la Culture Raisonné, o sea una política de intervención mínima y un respeto de la naturaleza, durante el Cultivo como para la Vinificación. Los vinos de Côtes d'Or no son ni filtrados, ni tratados. Los vinos de Côtes d'Or se guardan al menos 10 años. Las barricas usadas por LOUIS JADOT vienen de todas de sus tonelerías CADUS, que garantizan un muy alto nivel de barrica.

Puntos de Distinción

- Desde 1859, una de las casas de vino más venerables, más confiables y respetadas en Borgoña.
- Es propietaria de 280 acres de parcelas de mayor prestigio Premier y Grand Cru de la Côte d'Or.
- Coloca la misma importancia a los vinos de cada una de las denominaciones de Borgoña, ya sea de pueblos o vinos Grands Crus.
- Vinificación equilibra la tradición y la tecnología, centrándose en la más pura expresión del terroir de cada vino.
- El uso restringido en la maduración de roble nuevo permite un terroir para brillar.
- En 2013, Frédéric Barnier fue nombrado director técnico, después de haber trabajado con el legendario enólogo Jacques Lardiere durante tres años.





BOURGOGNE CHARDONNAY

BOURGOGNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: Parcialmente en acero inoxidable y barricas francesas de Cadus entre 8 y 10 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido.

Aromas a lima, flores blancas y manzana.

En boca fresco, sabores a flores y toques amaderados.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.



BOURGOGNE CHARDONNAY

COUVENT DES JACOBINS

BOURGOGNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: Parcialmente en acero inoxidable y barricas francesas de Cadus entre 8 y 10 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido.

Aromas a lima, flores blancas y manzana.

En boca fresco, sabores a flores y toques amaderados.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.





MÂCON VILLAGES

MÂCONNAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: Vinificación en cuba de acero inoxidable para preservar la frescura del vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo brillante.

Aromas a limón, flores y fruta fresca.

En boca fresco, limón, flores y piña.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.



MÂCON VILLAGES GRANGE MAGNIEN

MÂCONNAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: Vinificación en cuba de acero inoxidable para preservar la frescura del vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo brillante.

Aromas a limón, flores y fruta fresca.

En boca fresco, limón, flores y piña.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.





BOURGOGNE ROUGE

BOURGOGNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: Reposo corto en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí pálido.

Aromas a frutas rojas y especias.

En boca entrada elegante con fruta roja y fresca, ligero toque de cuero.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pastas y Ensaladas.



BOURGOGNE ROUGE

COUVENT DES JACOBINS

BOURGOGNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: Parcialmente en acero inoxidable y barricas francesas de Cadus entre 8 y 10 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí pálido.

Aromas a frutas rojas y especias.

En boca entrada elegante con fruta roja y fresca, ligero toque de cuero.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pastas y Ensaladas.





BEAUJOLAIS - VILLAGES

BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (Una parte de las uvas provienen de los Crus del Beaujolais).

Reposo: Vinificación en la cubarfa de la Combe aux Jacques, dedicada a esa denominación, en cubas de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí claro.
Aromas a frutas rojas y banana.
En boca frutas rojas frescas y toque exótico.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.



BEAUJOLAIS - VILLAGES COMBE AUX JACQUES

BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (Una parte de las uvas provienen de los Crus del Beaujolais).

Reposo: Vinificación en la cubarfa de la Combe aux Jacques, dedicada a esa denominación, en cubas de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí claro.
Aromas a frutas rojas y banana.
En boca frutas rojas frescas y toque exótico.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.





COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ

COTEAUX BOURGUIGNONS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay.

Vinificación: Las uvas se despalillan y maceran por un corto tiempo para obtener un color rosa claro. Este vino permanece en tanques de acero inoxidable antes de ser embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Color rosa delicado.

Nariz de frutos rojos, cerezas y frambuesas.

Es un vino ligero, frutal y seco, "crispy" con mineralidad y notas refrescantes de frutos rojos frescos y manzanas rojas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con atún rojo a la parrilla, salmón a la parrilla, ternera tataki, terrinas (conejo, cerdo), moussaka, hígado de ternera, fondue bourguignonne, filete tártaro, ternera asada, ensalada de pechuga de pato, pintada asada, queso duro.



COTEAUX BOURGUIGNONS

COTEAUX BOURGUIGNONS, FRANCIA.



Variedades: 80% Gamay, 20% Pinot Noir.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Rojo granate muy brillante y de capa baja.

Gran expresión aromática, lleno de frutos rojos frescos.

De cuerpo ligero con vibrante acidez, incontables capas delgadas de frutos rojos y un final fresco y agradable.

Maridaje: Para tomar solo con amigos y de platillos ligeros como ensaladas, carpaccio de res, quesos ligeros, atún, pulpo.





CHABLIS

CHABLIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Vinificado en cuba de acero inoxidable para preservar la frescura del vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: Color oro. Aromas a miel, flores y mineralidad. En boca destacan sabores tropicales cítricos y lo mineral de los suelos calcáreos, buena acidez.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos, Ensaladas, pescado a la plancha y queso.



CHABLIS

CELLIER DU VALVAN

CHABLIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Vinificado en cuba de acero inoxidable para preservar la frescura del vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Color oro. Aromas a miel, flores y mineralidad. En boca destacan sabores tropicales cítricos y lo mineral de los suelos calcáreos, buena acidez.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos, Ensaladas, pescado a la plancha y queso.





CHABLIS FOURCHAUME 1ER CRU CHABLIS, FRANCIA.

Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: 12 meses en barrica de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: Pálido en color con un borde plateado. La nariz es floral, cítrico, con notas minerales y hoja de lima. El paladar es tenso, confirmamos sus sensaciones aromáticas en el paladar con una acidez animada.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Salmón, Carnes blancas y Ceviche.



POUILLY FUISSÉ POUILLY FUISSÉ, FRANCIA.

Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Fermentación en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva, 15 meses sobre lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Color oro verde.

Aromas a Nuez, almendras y toronja.

En boca estructurado, cítricos, especias y toronja.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes en salsas a base de crema, Pescado y Pollo.





MEURSAULT

MEURSAULT, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.
Vinificación: 15 meses en barrica de roble francés.
Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 12° C

Notas del Sommelier: Color oro verde pálido.
 Aromas a Nuez y flores blancas.
 En boca frutas blancas muy maduras y cítricos.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Patés calientes, pesadcos de agua dulce y carnes blancas.



CHASSAGNE MONTRACHET

CHASSAGNE MONTRACHET, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.
Vinificación: Fermentación en roble francés seguido por 18 meses de reposo en barricas francesas.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 11° C

Notas del Sommelier: Color dorado capa media y reflejos pajizos.
 El "bouquet" es muy aromático y complejo con notas frutales a manzana roja, cítricos maduros, piña, almendras, pan tostado y un toque terroso. Un vino de gran cuerpo con abundante fruta (piña, grosella espina y manzana) y una estructura impresionante por la barrica sin ser pesado, es complejo (leche quemada, mantequilla, vainilla, almendras tostadas y avellana) con un final inmenso.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Salmon a la parrilla, lenguado a la mantequilla, Bouillabaisse, Langosta, Blanquette de Veau, Quesos cremosos.





PULIGNY MONTRACHET

PULIGNY MONTRACHET, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: 15 meses en barrica.

Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 12º C

Notas del Sommelier: Color oro con reflejos verdosos.

Aromas a flores, mantequilla y ahumado.

En boca muy floral, acacia, mineral y potente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Salsas base mantequilla, Pescados y Carnes blancas.



PULIGNY MONTRACHET LA GARENNE 1ER CRU

PULIGNY MONTRACHET, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: Esta vinificado y criado en barricas de roble por 18 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 13º C

Notas del Sommelier: Color oro con reflejos verdosos. Aromas a flores, mantequilla y ahumado. En boca marcado por un concentrado melocotón maduro y una pera en una refinada estructura de vid antigua con notas de especias, avellanas a la parrilla y minerales en la nariz y el paladar, con un acabado en capas y duradero.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Salsas base mantequilla, Pescados y Carnes blancas.





CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

ALOXE CORTON, FRANCIA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: 18 a 20 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14° C

Notas del Sommelier: Color oro con reflejos ambar.

Aromas a canela, nuez, pimienta y cítricos. Poderoso, rico, mineral e intensos sabores a frutas y flores con notas especiadas, pimienta, canela, nueces, pan tostado, mantequilla, final prolongado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos, Carnes Blancas y Cremas.



CÔTE DE BEAUNE - VILLAGES

BEAUNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 18 Meses en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14° C

Notas del Sommelier: Color rojo pálido.

Aromas a frutos rojos frescos, cereza y fresa. Joven y afrutado, con aromas de frutas rojas y cerezas con una delicada estructura y taninos suaves.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Entradas calientes, Carnes, Salsas y Huevos.





CÔTE DE BEAUNE - VILLAGES LES ROCHES ROUGES

BEAUNE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 18 Meses en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14° C

Notas del Sommelier: Color rojo pálido.

Aromas a frutos rojos frescos, cereza y fresa. Joven y afrutado, con aromas de frutas rojas y cerezas con una delicada estructura y taninos suaves.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Entradas calientes, Carnes, Salsas y Huevos.



CORTON POUGETS GRAND CRU

CORTON POUGETS, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 20 meses en bodega de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo-rubí brillante con reflejos naranjados.

Muy aromático con fruta roja y negra integrada con las notas de la bodega, ahumado, cuero. Potente pinot noir con estructura y complejidad, cereza, frutos secos, canela, higo, fresca, profundo y largo final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Asado de carne o carne en una salsa muy condimentada, la mayoría de los quesos.





POMMARD

POMMARD, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 12 a 16 meses en barricas de roble francés Cadus (1/3 nuevas, 1/3 segundo uso, 1/3 de tercer uso).

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo oscuro profundo.
Aromas a cassis, musc y carnoso.
En boca potente, tanicidad alta y frutos rojos maduros.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.



GEVREY CHAMBERTIN

GEVREY, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 15 meses en barrica de roble.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo moreno.
Aromas a cassis, musc, humedad y champiñones.
En boca potente, tanicidad alta y frutos rojos maduros.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.





NUITS - SAINT - GEORGES

NUITS SAINT GEORGES, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí profundo.
Aromas a especias, frutos rojos maduros y tierra mojada.
En boca complejo, tanicidad alta y corpulento..

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.



NUITS - SAINTS - GEORGES

LES BOUDOTS 1ER CRU

NUITS SAINTS GEORGES, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: Esta vinificado en cubas abiertas (uvas despalladas) durante 3-4 semanas con el afán de obtener la máxima expresión del terroir. Luego sigue la crianza en barricas de roble por 18 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí profundo. Aromas a especias, frutos rojos maduros y tierra mojada. Vino delicado con acidez marcada, y bien sostenido por taninos suaves. Destaca frutos rojos con especias, y revela una parte animal.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.





CLOS VOUGEOT GRAND CRU CÔTES DE NUIT, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 18 meses en barrica de roble.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo marrón profundo. Aromas a cerezas, moras y torrefactos. Intensas notas a fruta madura, café tostado, ahumado, animal, todo vibrante y profundo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con faisán tostado, la pierna de jabalí o el venado y los quesos maduros que no son demasiado fuertes.



Château des Jacques

“Gamay es una variedad de uva noble, hijo de Pinot Noir, y nuestros vinos Beaujolais siempre han pertenecido a la familia de los grandes tintos de Borgoña”.

Una vez un lugar para descansar a lo largo de la ruta de los peregrinos de Santiago de Compostela, el Château des Jacques fue comprado por la maison Louis Jadot en 1996. Una cosa que hace que Beaujolais sea totalmente único son sus suelos, basados principalmente en granito rosa, un lecho de roca cristalina que se formó hace 350 millones de años.

Pionero entre los productores que han vuelto a colocar a Beaujolais en el mapa de los vinos finos, la cultura del Château es una cultura de constante cuestionamiento y cambio, con el objetivo general de mejorar nuestros vinos. Las 85 hectáreas de viñedos del Château des Jacques se encuentran principalmente en Moulin-à-Vent, Morgon y Fleurie.





CHÂTEAU DES JACQUES MOULIN-À-VENT BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (parcelas en Rocheigrès, Carquelin, Champ de Cour, Thorins les Vérillats, La Roche, la Rochelle y Les Caves).

Reposo: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí oscuro.

Aromas espectaculares de frutas rojas y negras, se siente su estructura en nariz. Beaujolais robusto, con una textura carnosa, casi grasa y mayor vida que cualquier otro Cru del Beaujolais.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes Rojas, Blancas y Cremas.



CHÂTEAU DES JACQUES MOULIN-À-VENT “CLOS DES THORINS” BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (Aquí las vides Gamay se extienden sobre suelos graníticos más ricos y profundos y la exposición total al sur es óptima).

Reposo: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí oscuro. Aromas espectaculares de frutas rojas y negras, se siente su estructura en nariz. Este vino típicamente revela frutos carnosos, peso y sustancia. Es la combinación perfecta para sabores abundantes.

Maridaje: Pruébalo con caza, embutidos o quesos de sabores fuertes.





CHÂTEAU DES JACQUES MORGON BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (parcelas en Côte du Py, Bellevue y Roche Noire).

Reposo: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo granate intenso. Este vino profundo con aromas de violetas. Aunque firme y potente, los taninos muestran la flexibilidad típica de Gamay.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Estofado de carne, « Coq (gallo) au Morgon », carne de caza, quesos maduros.



CHÂTEAU DES JACQUES MORGON "CÔTE DU PY" BEAUJOLAIS, FRANCIA.



Variedad: 100% Gamay (Un terroir emblemático compuesto por rocas azuladas derivadas de un volcán submarino y cuyos orígenes son incluso más antiguos que el granito rosa de Moulin à Vent).

Reposo: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo granate intenso. Este vino profundo con aromas de violetas.

Este vino muy elegante es potente e increíblemente largo.

Maridaje: Su gran complejidad le permite acompañar una amplia gama de platos delicados.





**CHÂTEAU DES JACQUES
FLEURIE**
BEAUJOLAIS, FRANCIA.
★

Variedad: 100% Gamay (parcelas en Bel Air, Grille-Midi y Cercillon).

Reposo: 10 meses en depósito de hormigón y en barricas de roble francés (Allier, Limousin y Nivernais).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17° C

Notas del Sommelier: Con un hermoso color cereza profundo.

En nariz frutos rojos, pulpa y aromas florales, esta Fleurie es rica, delicada y suave.

Es un vino muy exuberante y voluptuoso.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Aves, cordero, brie.



