

Borgoña

La región vitícola de Borgoña cuenta con 84 Denominaciones de Origen reconocidas (Appellation d'Origine Contrôlée o AOC, en francés) repartidas a lo largo de su territorio. Este sorprendente número, que representa el 23% de todas las AOC de Francia, contrasta claramente con la pequeña parte que representa la superficie de su viñedo sobre el total del país, sólo el 3%.

Una AOC es una certificación que garantiza las características diferenciales de un vino, en función de su terroir de origen, su modo de producción que sigue unos procesos precisos y el saber hacer de los elaboradores locales, inscrito en la tradición y enriquecido por el paso del tiempo.

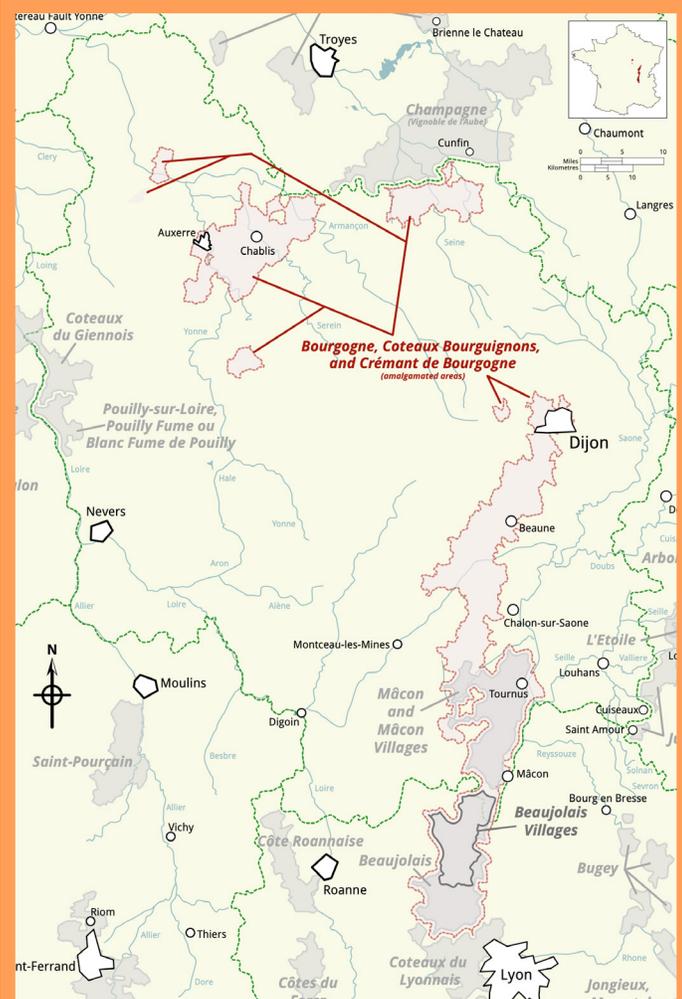
La bodega

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Bourgogne 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 2023, Louis Jadot festeja sus 165 años de existencia como EL ESPECIALISTA DE BOURGOGNE - desde 1859.

Una característica de esta bodega es que todos sus vinos traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho. Sin importar la categoría del vino, por lo que hay que ser cuidadoso al seleccionarlos poniendo atención al nombre del vino impreso en la etiqueta, por que es fácil confundirlos.

¿Por qué destaca esta bodega en Borgoña?

- 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.



LOUIS JADOT

BEAUJOLAIS VILLAGES

LOUIS JADOT

Vino tinto.

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

12.5% de alcohol.

Vinificación en la cubaría de la *Combe aux Jacques*, dedicada a esa denominación, en cubas de acero inoxidable.

Guarda 3 años.

Servir de 16 a 18°C.

-  Color rojo rubí claro.
-  Aromas a frutas rojas y banana
-  En boca frutas rojas frescas y toque exótico.
-  Se recomienda acompañar con Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.



COTEAUX BOURGUIGNONS

LOUIS JADOT

Vino tinto.

80% Gamay, 20% Pinot Noir.

12.5% de alcohol.

Sin reposo.

Guarda 3 años

Servir de 15 a 16 °C.

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



MACON VILLAGES GRANGE MAGNIEN

LOUIS JADOT

Vino blanco.

100% Chardonnay.

12.5% de alcohol.

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

Guarda 5 años.

Servir de 9 a 12 °C.

-  Color amarillo brillante.
-  Aromas a limón, flores y fruta fresca.
-  En boca fresco, limón, flores y piña.
-  Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.



COUVENT DES JACOBINS BOURGOGNE

LOUIS JADOT

Vino tinto.

100% Pinot Noir.

12.5% de alcohol.

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

Guarda 5 años.

Servir a 16 a 18°C

-  Color rojo rubí pálido.
-  Aromas a frutas rojas y especias.
-  En boca entrada elegante con fruta roja y fresca, ligero toque de cuero.
-  Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pastas y Ensaladas.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx