



Clos St. Denis

Grand Cru
Louis Jadot

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt zu Gerichten vom Kalb, wie z. B. Kalbsfilet mit Morchelsauce, oder Speisen vom Rind, wie z. B. ein Rindsfiletsteak Wellington. Ebenso lässt er sich wunderbar zu reifen Weich- und Halbhartkäsen, wie z. B. einem Tomme oder einen Camembert, geniessen.

Ein renommiertes Weinhaus in Beaune - la Maison Louis Jadot

Wir sind stolz, dass wir der älteste Kunde in der Schweiz dieses weltweit renommierten Weinhauses sind. Schon seit dem Jahre 1964, das heisst seit über 50 Jahre, importieren wir vom "Vennerhus" Weine von Louis Jadot. Gegründet wurde das Weinhaus bereits im Jahre 1859 von Louis Henry Denis Jadot (im Bild). Aber die Geschichte beginnt eigentlich schon früher, im Jahr 1826, als seine Familie in den Besitz der speziellen Premier Cru Lage "Clos des Ursules" gelangt. Die nachfolgenden Generationen entwickelten das Unternehmen durch Zukauf von Rebland stetig weiter. 1954 kommt André Gagey als Stellvertreter von Louis Auguste Jadot ins Unternehmen und wird schliesslich sein Nachfolger als Direktor des Hauses. Gagey seinerseits engagiert 1970 den jungen Önologen Jacques Lardière, der ihn viele, viele Jahre in der Kellerei unterstützt. 1984 tritt auch André Gageys Sohn Pierre-Henry der Firma bei. Madame Jadot verkauft im Jahre 1985 den Betrieb an die Firma Kobrand. Seit 1992 ist Pierre-Henry Gagey Vorsitzender der SAS Maison Louis Jadot.

