



# NAUTIMUS

## Maison Louis Jadot Beaune Premier Cru "Bressandes"



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

### TOOTJA

LOUIS JADOT

### VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

– AC Beaune 1er Cru valmistamisel kasutatav ainuke tume marjasort

### VEIN

Elegantne punavein

– värvuselt sügavpunane;

– aroomis küpsed luuviljad – ploom, must kirss, Tumedad marjad, mustikad ja põldmarjad, samuti kergelt animaalselt suitsusust ning vaniljest vürtsikust;

– maitse täidlaselt marjane koos elegantse marjade happesusega. Järelmaitseks annab särtsu stiilne suitsune piprasus.

– viinamarjad pärinevad Beauni linnast põhjas asuvast „Les Bressandes“ aiast;

– vein kääratakse lahtises vaadis 25-33 päeva, vein küpseb 12 kuud tammevaadis.

### VEINI SOOVITUS

Liharoad, vasika?lee, eriti metslinnud – part, faasan, tuvi, samuti punaveinikastmed ning küpsemad juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

14 -16°C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest, ehedama veinielamuse saamiseks enne serveerimist dekanteerida.

### ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

### MAHT

0.75L / kastis 12

Burgundia veini austajale nii toidu saatjaks kui ka niisama nautimiseks. Arengupotentsiaali 10-12 aastat.



3535921677101