



NAUTIMUS

Maison Louis Jadot Chablis 1er Cru „Fourchaume“



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Chablis 1er Cru AOP

TOOTJA

LOUIS JADOT

Marjakasvatata juba 1826. aastast, kui Jadot perekonnale kuulus Beaune 1^{er} Cru klassiga "Clos des Ursules" veiniaed. 1859. a. rajas Louis Henry Denis Jadot veinikeldri, hakkas veini tegema ja paralleelselt tegutsema ka veinikaupmehena. Tänapäeval on Maison Louis Jadot üks olulisemaid Burgundia veinikaupmehi, kes omab 270ha veiniaedu erinevates Burgundia veinipiirkondades. Ka oma veinivaadid teeb Louis Jadot ise – neile kuulub Cadus vaaditehas Burgundias ning innovatiivse ja laiahaardelise veinimajana omab istandust ka Ameerika Ühendriikides Oregoni osariigis.

VIINAMARJAD

100% Chardonnay

Isetekkeline ristand Pinot Noir ja Gouais Blanc sortide vahel Burgundias. Tänapäeval levinud hele marjasort maailmas, millest valmistatakse kergeid igapäevaveine, kui ka pikaajalisi luksuslikke vääriveine.

VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, mineraalne valge vein

-Värvilt roheka helgiga kahvatukollane

-Aroom on tsitruseliselt elav ja mineraalne koos kergete kondiitriivürtside nüansiga. Tunda on küpseid kollaseid õunu, värsked heledaid luuvilju, kriiti ja üleküpsenud tsitrusvilju koos kerge vaniljenoodiga

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, mineraalselt puuviljane ja värskelt tsitruseline. Tunda küpseid kollaseid õunu, ananassi, virsikuid ja aprikoose koos kriidise mineraalsuse ja värske tsitrusviljadega. Järelmaitse pikk ja mineraalselt puuviljane

-Viinamarjad korjatakse käsitsi Chablis 1^{er} cru Fourchaume veiniaiaast, osa veinist kääratakse roostevabast terasest vaadides, osa veinist 400l suurustes tammevaadides ja areneb 13 – 16 kuud pärmisademel

VEINI SOOVITUS

Karploomad ja merekaladest toidud

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8 – 10 °C, sihvakama kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, arengupotentsiaal veinikeldris 5 - 10 aastat, arvestades marjade korjajaastat

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6

0.75L

3535927741004

