



# NAUTIMUS

## Maison Louis Jadot Chablis



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Chablis

### TOOTJA

LOUIS JADOT

### VIINAMARJAD

100% Chardonnay

– Chablis AC valmistamisel kasutatav marjasort

### VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, mineraalne valge vein

-Värvilt roheka helgiga kahvatukollane

-Aroom on tsitruseliselt elav ja mineraalne. Tunda on küpsed kollaseid õunu, värsked heledaid luuvilju, teokarpe, kriiti ja üleküpsenud tsitrusvilju.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja mineraalselt puuviljane ja värske erksa happega. Tunda kollaseid õunu, virsikuid ja aprikoose koos kriidise mineraalsuse ja värskete tsitrusviljadega. Järelmaitse pikk ja värske, tsitruseliselt puuviljane.

-Viinamarjad korjatakse käsitsi ja osa viinamarju pärinevad erinevatest Chablis 1<sup>er</sup> cru veiniaedadest, vein kääratakse roostevabast terasest vaatides, kontrollides temperatuuri ja areneb 3 -6 kuud, suurtes neutraalsetes tammevaatides

### VEINI SOOVITUS

Karploomad ja merekaladest toidud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8 – 10 °C, sihvakama kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, arengupotentsiaal veinikeldris 3-7 aastat arvestades marjade korjeaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 12



3535926010002