

# Maison Louis Jadot Chambolle-Musigny, 1er Cru „Les Baudes“



## TOOTJA

LOUIS JADOT

## VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

## VEIN

Keskmisest täidlasem punavein.

- Värvilt sügav, rubiinpunane
- Aroom on kompleksne ja siidine, tunda küpseid tumedaid metsamarju, üleküpsenud musti kirsse ja viigimarju, aroomilõppu lisandub kerge animaalne, viirikisuitsune-vürtsine nüanss.
- Maitse elegantne ja erksalt sametiselt marjase-tiheda tekstuuriga, tunda üleküpsenud tumedaid metsamarju, kuivatatud luuvilju, mis kombineeruvad järelmaitstes veidi vürtsise-ürdise tanniinsusega. Järelmaitse pikk, kergelt ürdine, heas tasakaalus ning siidiselt marjane-vürtsine.
- Viinamarjad pärinevad lubjakivise kruusapinnasega „Les Baudes“ 1<sup>er</sup> Cru veiniaiaist, mis on kuulsa Bonnes Mares Grand Cru naaberaed. Vein kääritatakse suurtes tammevaatides ja küpseb 18 kuud 228L suurustes prantsuse tammevaatides. Vein sobib veganitele.

## VEINI SOOVITUS

Liharoad, metslinnud, punaveinikastmed, küpsed juustud

## SERVEERIMISTEMPERatuur

14 – 16 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest, kindlasti eelnevalt dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.75L / kastis 12



3535921835006