

Maison Louis Jadot Chambolle-Musigny



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Nuits

TOOTJA

LOUIS JADOT

VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

– Burgundia, Côte d'Or piirkonna parim ja hinnatuim tume marjasort.

VEIN

Keskmisest täidlasem küps ja arenenud punavein

- värvilt sügav, rubiinpunane;
- aroom on kompleksne ja siidiselt marjane. Tunda küpseid tumedaid metsamarju, üleküpsenud tumedaid kirsse ja viigimarju, aroomilõppu lisandub kerge animaalne, suitsune-vürtsine nüanss;
- maitse elegantne ja sametiselt marjase tiheda tekstuuriga. Tunda üleküpsenud tumedaid metsamarju, kuivatatud luuvilju, kuivatatud suitsuploomi, mis kombineeruvad järelmaitstes veidi vürtsise-ürdise tanniinsusega. Järelmaitse pikk, kergelt ürdine ja ühtlane ning siidiselt marjane-vürtsine;
- viinamarjad pärinevad 280-300 m kõrgusel merepinnast asuvatest lubjakivise kruusapinnasega veiniaedadest Chambolle-Musigny küla ümbrusest. Vein kääritatakse roostevabast tankides ja küpseb 15 kuud prantsuse tammevaatides.

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud liharoad, metslinnud (part, tuvi), väiksemad ulukid, jännes, ahjus küpsetatud ulukiliha, punaveinikastmed, küpsed juustud

SERVEERIMISTEMPERatuur

14 – 16 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest, kindlasti dekanterida.

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 12

Veinikeldris säilitamiseks 12-15 aastat, arvestades viinamarjade korjekaastat.



3535921820002