

# Maison Louis Jadot Chassagne Montrachet 1er Cru



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

## TOOTJA

LOUIS JADOT

## VIINAMARJAD

Chardonnay 100%

– AC Chassagne Montrachet valmistamisel kasutatav ainuke hele marjasort

## VEIN

Täidlane ja kreemjalt struktuurne vein

– kahvatroheka varjundiga kuld kollane;

– aroomis mesised magusad valged lilled, kontsentreeritud vein, tunda magusaid vürtse, kollaseid luuviljalisi, ahjuõuna, aprikoosi, praetud saia, võine ja kreemjas, röstitud mandlid, päkkid, praetud seemned, magus tsitruseline hape;

– maitse tihe ja täidlane lopsakad kollased üleküpsenud puuviljad, kuivatatud aprikoos, õunakoor, mineraalset happesust, mis tasakaalustab magusaid vürtsikaid noote. Järelmaitse pikk ja balanseerunult ühtlane.

– viinamarjad pärinevad ühe prima 1er cru aia, „Morgeot“ sees asuvast siseaiast „Clos de Chapelle“, mis on Duc de Magenta veinikoja omanduses olev Monopole. Duc de Magenta kuulub L.Jadot-le – vein kääritatakse suures tammevaadis, järgnevalt küpseb vein 15 kuud väikestes tammevaatides

## VEINI SOOVITUS

Tugevad grillitud kalaroad, linnuliha, kreemised valged kastmed, valgehallitusjuustud, grillitud kodulinnud, krabi, merivähk, grillitud koorikloomad, teod.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 10 – 12 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

## ALKOHOLISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kastis 12



3535927884107