

# Maison Louis Jadot Chassagne Montrachet



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

## TOOTJA

LOUIS JADOT

## VIINAMARJAD

Chardonnay 100%

– Chassagne Montrachet AC valmistamisel kasutatav ainus valge marjasort

## VEIN

Täidlane ja kreemjalt struktuurne jõuline valge vein

- kirka kuld kollase värviga;
- aroomis küpseid kollaseid vilju nagu õun, ahjuõun, kuivatatud õunakoor, magusad valged õied, liilia, särtsakas mineraalsus, pähkline kreemjus-võisus ja tugevröstine vaniljenoot ning magusad vürtsid;
- maitse kreemjalt täidlane, võine-õline, milles tunda üleküpsenud kollaseid puuvilju, röstitud mandleid koos mahlaka mineraalse värskusega. Maitse lõppu jääb torkima magus vürtsikas happesus.
- viinamarjad pärinevad Chassagne Montrachet küla ümbruses asuvatest aedadest;
- vein kääratakse suurtes tammevaatides je seejärel küpseb 18 kuud väiksemates vaatides enne pudeldamist.

## VEINI SOOVITUS

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

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 10 – 12 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kastis 12

Jõulise valge veini austajale, võib dekanteerida, küpsemispotentsiaali 10-12 aastat



3535927860002