

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