



NAUTIMUS

Maison Louis Jadot Corton Charlemagne Grand Cru



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

TOOTJA

LOUIS JADOT

VIINAMARJAD

Chardonnay 100%

– AC Corton Grand Cru valmistamisel kasutatav ainus valge marjasort

VEIN

Struktuurne võimsa mineraalsusega vein

– roheka noodiga sügavkollane;

– aroom lilleline, mahlakalt küpselt puuviljane, tunda õuna, kollast ploomi ja struktuurset torkivat mineraalst tsitruselist hapet, laim, sidrun, mida täiendavad vaniljene ja kaneeline magus vürtsikus, tagaplaanil veidi basiilikut.

– maitse on puuviljaselt mahlakas ja mineraalselt sirgjooneline, täidlane ja tihe vein, tunda mandlilaaste, kreemjat võisust koos magusate vürtsidega. Järelmaitse pikk, ühtlase puuviljase ja mineraalse-happese joonega.

– viinamarjad pärinevad Aloxe Cortoni ja Pernand Vergelesses külade vahel asuvast „Le Charlemagne“ veiniaiast.

– vein kääratakse suurtes tammevaatides ja laagerdatakse enne pudeldamist 18 kuud väikestes prantsuse tammevaatides.

VEINI SOOVITUS

Grillitud kala ja mereannid, linnuliharoad, grillitud valge kala, pehmed juustud ja koorikloomad, vähk, grillitud kammkarp, kreemised-koored kastmed, viinamäeteod.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8 – 10 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6

Väärtustama mereandidega kaetud toidulauda, arengupotentsiaali kuni 20 aastat, hinnaline kingitus Burgundia veini sõbrale.



