

# Maison Louis Jadot Cote De Beaune-Village



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

## TOOTJA

LOUIS JADOT

## VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

– Beaune AC valmistamisel kasutatav marjasort

## VEIN

Mahlakas ja marjane vein

– värvilt kirkas kirsipunane;

– pehmete tanniinidega kerge marjane vein, milles tunda punaseid marju, kirsse ning küpseid vaarikaid;

– maitse sametiselt marjane, küpsete punaste marjade iseloomuga, maitse lõppu jääb elavdama kergelt piprane marjahape;

– viinamarjad pärineva Ladoix'i ja Chorey le Beaune'i külade ümbrusest;

– vein fermenteerub traditsioonilisel meetodil lahtistes tankides 25-33 päeva ning seejärel küpseb 12 kuud tammevaadis.

## VEINI SOOVITUS

Erinevad linnulihatoidud, kuumad lihasuupisted, kergemad kastmed, vorstikesed, grillitud tuunikala, pateed, pehmed juustud ja lihapõhised pajaroad.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

14 – 16 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.75L / kastis 12

Suviseks punaveini elamuseks ja kergemate toidukaikude saatjaks. Veinikeldris võib küpseda 3-5 aastat.



3535921400006