NAUTIMUS

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 kirgas 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 ºC, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6

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

0.75L
3535921400006

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.