

# Maison Louis Jadot Santenay "Clos de Malte"



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Burgundia, Cotes de Beaune

## TOOTJA

LOUIS JADOT

## VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

– Santenay AOC valmistamisel kasutatav ainus tume marjasort

## VEIN

Küps, sametiselt elegantne punavein

– värvilt rubiinpunane, ääred põletatud tellise värvi;

– aroomis leiame mustikat, põldmarja, tumedat metsikut kirssi ja kaminasuitsu. Lisandub musta terapipart ja pehmet animaalsust;

– maitse elegantselt küps ja marjane ning siidiselt pargine. Järel maitse harmooniline ja pikk, küpselt marjane ja sametine, millele lisandub veidi vürtsikalt suitsust animaalsust; – viinamarjad pärinevad Santenay'i külast 7 ha suurusest, vaid Louis Jadot'le kuuluvast „Clos de Malte“ nimelisest veiniaiast.

– Vein käärib roostevabast terasvaatides 3-4 nädalat ja küpseb enne pudeldamist 12 kuud väikestes Prantsuse tammevaatides.

## VEINI SOOVITUS

Metslinnud, faasan, part, punaveinikastmet ning küpsed juustud

## SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest.

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 12, 1.5L / kasti 6

Burgundia veini austajale, arengupotentsiaali kuni aastani 2012. Sobib kingituseks, nautimiseks erinevate liharoogade juurde.



0.75L

3535921480107



1.5L

3535921480121