



LOUIS JADOT



BEAUJOLAIS - VILLAGES COMBE AUX JACQUES BEAUJOLAIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto/Afrutado.

Variedad: 100% Gamay (Una parte de las uvas provienen de los Crus del Beaujolais).

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Vinificación en la cubaría de la Combe aux Jacques, dedicada a esa denominación, en cubas de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo rubí claro.

Aromas a frutas rojas y banana.

En boca frutas rojas frescas y toque exótico.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.

Louis Jadot

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Bourgogne que todavía se dedican únicamente a esta apelación. Piensan que para ser lo mejor posible en algo, en un cierto tipo de vino, hay que dedicarse 100% a ellos. En 2008, Louis Jadot festeja sus 150 años de existencia como - EL ESPECIALISTA DE BOURGOGNE - desde 1859. Todos los 150 vinos diferentes que propone esta casa traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho.