



LOUIS JADOT



CHABLIS CELLIER DU VALVAN CHABLIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Estructurado.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Vinificado en cuba de acero inoxidable para preservar la frescura del vino.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 9 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color oro.

Aromas a miel, flores y mineralidad.

En boca destacan sabores tropicales cítricos y lo mineral de los suelos calcáreos, buena acidez.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Mariscos, Ensaladas, pescado a la plancha y queso.

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.