



LOUIS JADOT



CHASSAGNE MONTRACHET

CHASSAGNE MONTRACHET, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Expresivo.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Fermentación en roble francés seguido por 18 meses de reposo en barricas francesas.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: a 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color dorado capa media y reflejos pajizos. El "bouquet" es muy aromático y complejo con notas frutales a manzana roja, cítricos maduros, piña, almendras, pan tostado y un toque terroso. Un vino de gran cuerpo con abundante fruta (piña, grosella espina y manzana) y una estructura impresionante por la barrica sin ser pesado, es complejo (leche quemada, mantequilla, vainilla, almendras tostadas y avellana) con un final inmenso.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Salmon a la parrilla, lenguado a la mantequilla, Bouillabaisse, Langosta, Blanquette de Veau, Quesos cremosos.

Louis Jadot

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Borgoña 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.



LCV

LA COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx