



LOUIS JADOT



CÔTE DE BEAUNE - VILLAGES LES ROCHES ROUGES
BEAUNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Afrutado.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: 18 Meses en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 12 - 14° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo pálido.

Aromas a frutos rojos frescos, cereza y fresa.

Joven y afrutado, con aromas de frutas rojas y cerezas con una delicada estructura y taninos suaves.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Entradas calientes, Carnes, Salsas y Huevos.

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 Baco.



LCV

LA COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx