



LOUIS JADOT CHABLIS

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: Servir a 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.



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



La Bodega

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.