



## 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:** 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.