



LOUIS JADOT CHASSAGNE MONTRACHET CHASSAGNE MONTRACHET, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Expresivo.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5 %

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

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir 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.



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



La Bodega

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.