



LOUIS JADOT CLOS VOUGEOT GRAND CRU CÔTES DE NUIT, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Corpulento.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: 18 meses en barrica de roble.

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo marrón profundo.



Aromas a cerezas, moras y torrefactos.



Intensas notas a fruta madura, café tostado, ahumado, animal, todo vibrante y profundo.



Se recomienda acompañar con faisán tostado, la pierna de jabalí o el venado y los quesos maduros que no son demasiado fuertes.



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 BORGOGNE** 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com