



LOUIS JADOT CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU
ALOXE CORTON, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Potente.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: Criado en barricas de roble 18 a 20 meses meses.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 a 14 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro con reflejos ambar.



Aromas a canela, nuez, pimienta y cítricos.



Poderoso, rico, mineral e intensos sabores a frutas y flores con notas especiadas, pimienta, canela, nueces, pan tostado, mantequilla, final prolongado.



Se recomienda acompañar con Mariscos, Carnes Blancas y Cremas.



La Bodega

Louis Jadot es una de las 2 ultimas 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 simbolo de la cara de Baccho.