



LOUIS JADOT CORTON POUGETS GRAND CRU CORTON POUGETS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto potente.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: 20 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo-rubí brillante con reflejos naranjados.



Muy aromático con fruta roja y negra integrada con las notas de la barrica, ahumado, cuero.



Potente pinot noir con estructura y complejidad, cereza, frutos secos, canela, higo, fresca, profundo y largo final.



Se recomienda acompañar con Asado de carne o carne en una salsa muy condimentada, la mayoría de los quesos.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com