



## LOUIS JADOT CÔTE DE BEAUNE - VILLAGES BEAUNE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto Afrutado.

**Variedad:** 100% Pinot Noir.

**Alcohol:** 13,0 %

**Vinificación:** 18 Meses en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva.

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 12 a 14 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo pálido.



Aromas a frutos rojos frescos, cereza y fresa.



Joven y afrutado, con aromas de frutas rojas y cerezas con una delicada estructura y taninos suaves.



Se recomienda acompañar con Entradas calientes, Carnes, Salsas y Huevos.



### 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 Baco.