



LOUIS JADOT POMMARD

POMMARD, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Tánico.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: 12 a 16 meses en barricas de roble francés Cadus (1/3 nuevas, 1/3 segundo uso, 1/3 de tercer uso).

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 a 16 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo oscuro profundo.



Aromas a cassis, musc y carnoso.



En boca potente, tanicidad alta y frutos rojos maduros.



Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.



La Bodega

Louis Jadot es una de las 2 últimas 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 símbolo de la cara de Baccho.