



LOUIS JADOT POUILLY FUISSÉ POUILLY FUISSÉ, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Fresco y estructurado.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: Fermentación en barricas francesas de su propia tonelería, una tercera parte nueva, 15 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro verde.



Aromas a Nuez, almendras y toronja.



En boca estructurado, cítricos, especias y toronja.



Se recomienda acompañar con Carnes en salsas a base de crema, Pescado y Pollo.



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.