



LOUIS JADOT PULIGNY MONTRACHET LA GARENNE 1ER CRU
PULIGNY MONTRACHET, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Expresivo.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: Esta vinificado y criado en barricas de roble por 18 meses.

Capacidad de Guarda: 8-12 años

Temperatura de Servicio: Servir a 11 a 13 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro con reflejos verdosos.



Aromas a flores, mantequilla y ahumado.



En boca marcado por un concentrado melocotón maduro y una pera en una refinada estructura de vid antigua con notas de especias, avellanas a la parrilla y minerales en la nariz y el paladar, con un acabado en capas y duradero.



Se recomienda acompañar con Salsas base mantequilla, Pescados y Carnes blancas.



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 símbolo de la cara de Baccho.