



**LOUIS JADOT BEAUJOLAIS - VILLAGES
COMBE AUX JACQUES
BEAUJOLAIS, FRANCIA.**

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto/Afrutado.

Variedad: 100% Gamay (Una parte de las uvas provienen de los Crus del Beaujolais).

Alcohol: 12,5 %

Reposo: Vinificación en la cubarfa de la Combe aux Jacques, dedicada a esa denominación, en cubas de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí claro.



Aromas a frutas rojas y banana.



En boca frutas rojas frescas y toque exótico.



Se recomienda acompañar con Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.



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 simbolo de la cara de Baccho.