



LOUIS JADOT CHABLIS FOURCHAUME 1ER CRU CHABLIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Estructurado.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: 12 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Pálido en color con un borde plateado.



La nariz es floral, cítrico, con notas minrales y hoja de lima.



El paladar es tenso, confirmamos sus sensaciones aromaticas en el paladar con una acidez animada.



Se recomienda acompañar con Salmón, Carnes blancas y Ceviche.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com