



LOUIS JADOT BOURGOGNE CHARDONNAY
COUVENT DES JACOBINS
BOURGOGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco/Seco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: Parcialmente en acero inoxidable y barricas francesas de Cadus entre 8 y 10 meses.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido.



Aromas a lima, flores blancas y manzana.



En boca fresco, sabores a flores y toques amaderados.



Se recomienda acompañar con Carnes Blancas, Pescado Asado, queso de Cabra y como aperitivo.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com