



LOUIS JADOT COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ COTEAUX BOURGUIGNONS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: 100% Gamay.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: Las uvas se despalillan y maceran por un corto tiempo para obtener un color rosa claro. Este vino permanece en tanques de acero inoxidable antes de ser embotellado.

Capacidad de Guarda: 3-4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosa delicado.



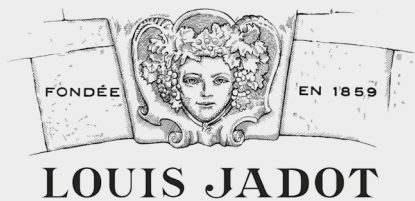
Nariz de frutos rojos, cerezas y frambuesas.



Es un vino ligero, frutal y seco, "crispy" con mineralidad y notas refrescantes de frutos rojos frescos y manzanas rojas.



Se recomienda acompañar con atún rojo a la parrilla, salmón a la parrilla, ternera tataki, terrinas (conejo, cerdo), moussaka, hígado de ternera, fondue bourguignonne, filete tártaro, ternera asada, ensalada de pechuga de pato, pintada asada, queso duro.



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 Baccho.