



# LOUIS JADOT Bourgogne

## Aligote AC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

### GAMINTOJAS

Louis Jadot

### APDOVANOJIMAI

### ISTORIJA

LOUIS JADOT vyninės istorijos ištakos – nedidelis žemės plotelis *Beaune Premier Cru Clos des Ursules*. Gerai žinoma, kokie reikšmingi Burgundijoje yra net mažiausi žemės lopinėliai. Ši nedidelė augimvietė įsigyta dar 1826 m. Trys dešimtmečiai – laiko tarpas, kurio prirėkė Louis Henri Denis Jadot šeimos vyninei įkurti 1859 m. Jis neabejotinai prisidėjo prie Burgundijos vynu žinomumo puoselėjimo plėtodamas vyninės veiklą ir siekdamas savo vynu parduoti šiaurinės Europos rinkoje.

Vyninės vynu etiketes žymi atpažįstamas Bakcho galvos atvaizdas, kuris daugeliu atžvilgių yra tapęs šios vyninės „vizitine kortele“ ir tapatybės simboliu.

LOUIS JADOT vyninei priklauso 78 ha *Cote d'OR*, daugiausiai *Grand Cru* ir *Premier Cru* statusą turinčių augimviečių. Vyninės filosofija yra grindžiama tvarios vynuogininkystės praktika: vynuogynuose nenaudojami herbicidai, siekiama kurti biologinę įvairovę, praktikuojamas tik minimalus įsikišimas į vynu gamybos eigą, skatinami natūraliai vykstantys procesai.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Aligote*.

Vynas fermentuojamas ir brandinamas seno ąžuolo statinėse, 15 mėnesių laikomas su mielių nuosėdomis.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo spalvos vynas kvėpia sodo vaisiais, nulytu agrasto krūmu, melionais. Burnoje aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, minerališko finišo. Brandinimo potencialas – 3–5 metai.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie baltos žuvies patiekalų, keptų šukučių sviesto padaže, kremiškų sūrių.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10 – 12 °C

