



LOUIS JADOT

Coteaux Bourguignons rosé AC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, rožinis, 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 tarpsnis, kurio prireikė 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 vyno gamybos eigą, skatinami natūraliai vykstantys procesai.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Gamay*.

Siekiant išsaugoti pirminius bei gaivius uogiškumus aromatus, vinas fermentuojamas ir laikomas nerūdijančio plieno talpose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Lengvos, permatomos rožinės spalvos vyne dominuoja raudonųjų uogų - žemuogių, braškių, raudonųjų serbentų - aromatai. Burnoje vinas lengvas, gaivus, ypatingai minkštų ir švelnių, vos juntamų taninų. Lengvo, vidutinės trukmės poskonio.

Rekomenduojame butelyje laikyti ne ilgiau 3 -5 metų.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie šviežių salotų su anties krūtinėle, picos, kremiškų sūrių.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8–10 °C

