



LOUIS JADOT Chablis AC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

GAMINTOJAS

Louis Jadot

APDOVANOJIMAI

2018 m. – 90 balų – Wine Enthusiast, JAV

2019m. – 89 balai – Wine Advocate, JAV

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 Burdungijos 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% *Chardonnay* iš Chablis regiono.

Fermentacija ir brandinimas vykdomi nerūdijančio plieno talpose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gamintojo stiliui ir apeliacijai ištikimas aukso geltonumo spalvos vynas pasitinka traškaus obuolio, citrinos eterinių aliejų, titnago aromatais. Ypatingai gaivios rūgštis ir vidutinio svarumo vynas poskonyje palydi šiai augimvietei charakteringu sūrstelėjimu, dažnai apibūdinamu kaip minerališkumas. Butelyje galima išlaikyti dar apie 5 metus.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai tinka prie baltos mėsos, paukštienos ir jūros gėrybių, midijų, virš ugnies keptos lašišos bei sezoninių smidrų.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10 °C

