



# LOUIS JADOT

## Echezeaux Grand Cru AC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

### GAMINTOJAS

Louis Jadot

### APDOVANOJIMAI

95 balai Jasper Morris

### 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 vynuogų gamybos eigą, skatinami natūraliai vykstantys procesai.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Pinot noir*

Echezeaux vynuogynas yra vienas geidžiamiausių Burgundijoje. Vynuogės sirpsta ant į pietus nukreiptų šlaitų, gaudamos geriausią ekspoziciją prieš saulę. Dirvožemis kreidinis ir idealiai tinkantis aukščiausią statusą turintiems vynams gaminti. Vynas brandinamas ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 18 mėnesių.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškio rubino spalvos vynas kvėpia džiovintomis gėlėmis, ankstyvomis žibuoklėmis, miško paklote ir spanguolėmis. Burnoje vynas gausus smulkių taninų, kreidiškos rūgšties, ilgo finišo.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie laukinės paukštienos patiekalų spanguolių padaže, tuno kepsnio, *osso bucco*.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14-16 °C



