



# LOUIS JADOT

## Gevrey – Chambertin AC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

### GAMINTOJAS

Louis Jadot

### APDOVANOJIMAI

2019 m. – 93 balai – Wine Enthusiast, JAV

2017 m. – 93 balai – Wine Spectator, 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 tarpnis, 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 vyno gamybos eigą, skatinami natūraliai vykstantys procesai.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Pinot Noir* iš *Gevrey-Chambertin*, esančio *Côte de Nuits* dalyje.

Brandinamas 18 mėnesių skirtingo senumo ąžuolo statinėse.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas pasitinka nokių vyšnių, džiovintų slyvų, tabako, dūmo aromatais. Burnoje vynas tvirtas, koncentruotas, gausus ypač smulkių taninų. Aromatai papildyti juodžemio, žibuoklių niuansais. Ilgai išliekančio poskonio. Brandinimo potencialas: 15-20 metų.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai dera prie ėrienos pjausnio, *bœuf bourguignon*, kiaulienos žando, veršienos patiekalų, *Epoisses* bei *Mont d'Or*sūrio.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14-16°C

