



LOUIS JADOT Pouilly-Fuisse AC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

GAMINTOJAS

Louis Jadot

APDOVANOJIMAI

2018 m. – 91 balas – Falstaff, Austrija

2020 m. – 90 balų – 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% *Chardonnay* iš Pouilly-Fuisse kaimelio pietų Burgundijoje. Dalinai brandinamas 8-10 mėn. senose ąžuolo statinėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo spalvos vynas, kuriame dominuoja greipfrutų ir citrinų aromatai. Burnoje glotnus, vidutinio intensyvumo, turtingas nokių sodo obuolių, kaulavaisių, lazdyno riešutų ir skrudintų migdolų natomis. Ilgo, lengvai minerališko poskonio. Gali būti ragaujamas jaunas arba brandinamas butelyje dar 2-5 metus.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka prie įvairių vėžiagyvių, žuvies, paukštienos patiekalų ir baltos mėsos grietinėlės padaže.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10-12°C

