



LOUIS JADOT Volnay AC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija.

GAMINTOJAS

Louis Jadot

APDOVANOJIMAI

2017 m. – 91 balas – Wine Enthusiast, 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 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% *Pinot Noir* iš Volnay kaimelio.

Brandinamas 18 mėnesių skirtingo senumo ąžuolo statinėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Vynas demonstruoja Volnay kaimeliui būdingus aviečių, apelsino žievelės aromatus, kuriuos papildo prieskoniškos anyžiaus užuominos. Vidutinio svarumo, vasarinės uogiškos rūgšties bei ypač minkštų, smulkučių taninų. Savo vaisiškos struktūros dėka vynas puikiai ragaujamas jaunas, tačiau turi 5-10 metų sėkmingo brandinimo potencialą.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dera su pieninio ėriuko nugarine, švelniais žverienos patiekalais, jautienos karpačio, daržovių ar mėsos lazanija.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16°C

