



# LOUIS JADOT Bourgogne

---

## Chardonnay AC

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

### GAMINTOJAS

Louis Jadot

### APDOVANOJIMAI

2022 m. – 91 balai – Decanter, JAV

2020 m. – 87 balai – Wine Advocate, JAV

### ISTORIJA

LOUIS JADOT vyninės istorijos ištakos – nedidelis žemės plotelis *Beune 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% *Chardonnay* (pagrindė iš Côte d'Or ir Mâconnais regionų). Dalis vyno fermentuojama ir 8-10 mėn. brandinama senose ąžuolo statinėse. Likusi dalis laikoma nerūdijančio plieno talpose.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Dominuoja kriaušių, baltųjų gėlių ir greipfrutų aromatai, kuriuos papildo sviesto bei vanilės natos. Burnoje vynas vidutinio intensyvumo, kremiškos tekstūros. Ilgame poskonyje atsiskleidžia nokios citrinos baltymo užuominos. Brandinimo potencialas - 5 metai.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka prie įvairių užkandžių, baltos mėsos, paukštienos, jūros gėrybių, ant grotelių keptos žuvies, lašišos patiekalų.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10-12°C

