LOUIS JADOT Santenay Clos de Malte



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija

GAMINTOJAS

Louis Jadot

ISTORIJA

LOUIS JADOT vyninės istorija prasidėjo 1826 m., kuomet Louis Henri Denis Jadot po santuokos įgijo teises į pirmąjį plotelį Beaune mieste – Clos des Ursules 1er Cru. Tačiau tik po trijų dešimtmečių, 1859 m., šeima įkūrė vyninę. Neseniai buvo švenčiamas 200 metų vyninės istorijos jubiliejus.

Daugelis nežino, kad Louis Jadot, viena seniausių ir garbingiausių Burgundijos negociant'ų, taip pat yra viena svarbiausių regiono vynuogių augintojų – ir viena geriausių. Per pastaruosius 35 m. Jadot nuosavų vynuogynų dalis smarkiai išaugo dėl virtinės naujų įsigijimų. 1985 m. buvo įsigytas Clair-Dau – tikriausiai vienas reikšmingiausių prestižinių vynuogynų perleidimų šiuolaikinėje Burgundijos raidoje. Naujausiais duomenimis, vyninė valdo 141 ha Cote d'Or, kurių didžioji dalis – 1er Cru ir Grand Cru; 78 ha Beaujolais regione ir 18 ha Fuisse, pietinėje Burgundijos dalyje, Maconnais regione.

Nuosavi vynuogynai užtikrina aukščiausią vynuogių kokybę: vynuogynų priežiūra kontroliuojama vyninės viduje, kaip ir derliaus nuėmimas bei jo kiekis. Apie 80 % Jadot pagaminamų 1er Cru ir Grand Cru vynų yra pagaminti iš jų valdomų vynuogynų. Kaip jie sako: „mūsų siela yra vynuogyne."

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% Chardonnay iš gamintojo valdomo 7ha monopolio Clos de Malte. Vynas fermentuotas ąžuolo statinėse, po to jose brandintas 15 mėnesių (1/3 naujo ąžuolo) su mielių nuosėdomis.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvepia citrinų pyragu, kepintais anakardžiais, lydytu sviestu ir vanile. Burnoje juntama apvali, aksominė tekstūra, lydima sviestinių kepinių ir lazdyno riešutų natų. Vynas pasižymi ilgu poskoniu ir lengva, balansą išlaikančia rūgštimi.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti su baltos mėsos patiekalais, pagardintais grietinėlės–voveraičių padažu, midijomis, riebesne balta žuvimi, brandesniais sūriais.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

12°C