

Ranska, AOC Chablis Premier Cru | 2021

# LOUIS JADOT CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME



LOUIS JADOT

”Klassikko”

**Tarina** Chablis sijaitsee Bourgognen pohjoisosassa. Chablis Fourchaumes Premier Cru sijaitsee Chablis'n Grand Cru -rinteen luoteispuolella. Sen sijoittuminen aurinkoon nähden on samanlainen kuin kaikkein arvostetuimmilla Grand Cru -palstoilla. Samoin sen maaperä on arvostettua Kimmeridge-maaksi kutsuttua kalkkikiven ja saven sekoitusta, johon on sekoittunut fossiloitunutta meren eliöstöä ja osterinkuoria. Viini valmistetaan alusta asti täysin tammitynnyreissä, joissa se käy Bourgognen perinteiseen tapaan viiniksi. Tämän jälkeen viiniä kypsytetään vielä 15 - 16 kuukautta tammitynnyreissä.

**Tuottaja** Louis Jadot perustettiin jo 1859 ja se kantaa yhä perustajansa nimeä. Louis Jadot valmistaa burgundin viiniä ja ainoastaan burgundin viiniä pitkällä Bourgognen pohjois-eteläsuuntaisella kaistaleella pohjoisen Chablis'sta aina etelän Beaujolais'n alueelle. Talo on Propriétaire - Négociant eli he omistavat valtavan määrän viinitarhoja ja lisäksi he ostavat rypäleitä alueen parhailta viljelijöiltä. Pirstaleisessa Bourgognessa tämä on ainoa tapa tuottaa merkittäviä määriä hienoa ja tasalaatuista viiniä. Vuosien kuluessa he ovat hankineet viinitarhoja ollen alueen suurin viinitarhojen omistaja yli 200 hehtaarillaan ja viinin valmistamisen taidot ja resurssit, jotka ovat tehneet talon tunnuksena toimivasta Bacchuksen päästä laadun symbolin. Vain pieni murto-osa Bourgognen kuuluisimmista viljelijä-tuottajista nousee tälle laatutasolle. Louis Jadot'n viinivalikoima on vaikuttava ja edustava puhutaan sitten alueen viineistä, kylätason viineistä, veden kielelle tuovista Premier Cru -tarhoista tai unelmien Grand Cru -tarhoista.



**VÄRI** Kullankeltainen

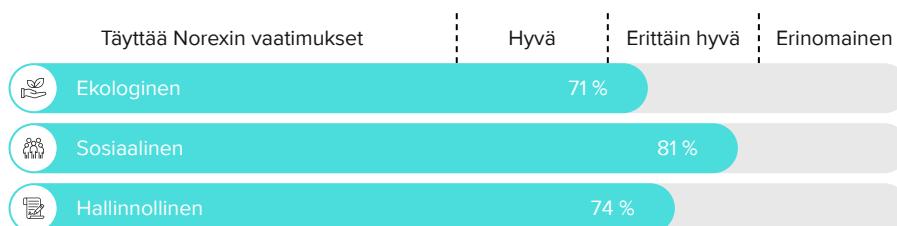
**TUOKSU** Herkullinen tuoksu tarjoaa kypsää sitrusta, voita, kermaa, paahdettuja pähkinöitä, vaniljaa ja mineraaleja. Tuoksu on monimuotoinen, elegantti ja tuo veden kielelle

**MAKU** Kuiva, ryhdikäs, hienostuneen hapokas, monimuotoinen, voinen, kermanen ja mineraalinen. Pieni pähkinäisyys kertoo tammesta, mutta se antaa enemmän rakennetta kuin makua.

**KÄYTTÖVINKIT** Klassisten kala- ja äyriäisruokien kumppani. Yhdistä siihen jalosukuisia rasvaisia kaloja kermaisissa kastikkeissa, kevyesti savustettua hummeria tai ostereita.

|                          |                 |                       |               |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|---------------|
| <b>VIINITYYPPI</b>       | Valkoviinit     | <b>PAKKAUSKOKO</b>    | 12 pll        |
| <b>RYPÄLEET</b>          | Chardonnay 100% | <b>PULLONSULJENTA</b> | Luonnonkorkki |
| <b>VALMISTUTTAJA</b>     | Louis Jadot     | <b>PULLON KOKO</b>    | 0,75 l        |
| <b>ALKOHOLIPITOISUUS</b> | 12,5%           | <b>TUOTENUMERO</b>    | 149018        |
| <b>SOKERIPITOISUUS</b>   | 1,8 g/l         |                       |               |

Norex Vastuullisuusmittari: Louis Jadot



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI

