

לואי ז'אדו שאבלי פרמייר קרו פורשום

Louis Jadot Cablis 1er Cru
Fourchaume מדינה: צרפת אזור
גידול: שאבלי, כרם פורשום זן
ענבים: שרדונה התיישנות
בחביות: 13-15 חודשים תהליך יצור:
סחיטה עדינה ותסיסה בשילוב של מכלי
נירוסטה וחביות עץ אלון המיוצרות
בקאדו - יצרן החביות שבבעלות לואי
ז'אדו. היין ממשיך להתיישן בחביות
ובמכלים במשך 13-15 חודשים לפני
הביקבוק. על היין: שאבלי נפלא המציג
ניחוחות עשירים של מלון בשל ותפוח עץ
עם רמזים לאגוזים ועץ אלון עדין ברקע.
מאוזן להפליא עם נוכחות נהדרת לצד
הרעננות רבה האופיינית ליינות שאבלי.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	שרדונה
יקב:	לואי ז'אדו
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין לבן