

# Pouilly Fuisse Aoc 2011 maison Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

BA010316

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Maconnais Village - Pouilly Fuisse - suché

Víno je best-sellerem, nikoliv jen v ČR ale po celém světě. Je to jedno z nejproslulejších burgundských bílých vín, tradiční sametové Chardonnay. Má světle zlatožlutou barvu, voní po čerstvě utržených hroznech a po sladkých mandlích a má čerstvou, živou chuť. Je suché, středně tělnaté a komplexní. Maison Louis Jadot je jedním ze symbolů celého Burgundska.

Toto elegantní a okouzující bílé víno má barvu od světle zlaté po tmavě zlatou se zelenými skvrnami. Vůni tvoří různé skupiny vůní: minerální tóny (silix), mandle a lískový oříšek, citrusové tóny (citrón, grapefruit a ananas), bílé ovoce (broskve), kapradí, akácie, strouhanka, máslová brioška a med. V ústech je možné rozeznat rozdíly mezi víny z různých vinařství. Textura je opulentní a struktura, částečně díky přirozené bohatosti vína, je plná chuti. Je od přírody jemné a distingvované. Toto víno nelze zaměňovat s Pouilly-Fumé, které pochází z břehů řeky Loire.

Toto slavné víno, vyráběné v oblasti Mâconnais v Burgundsku, je částečně fermentováno v sudech z francouzského dubu a po dobu 6 měsíců zrání je ponecháno ve francouzských dubových sudech. Zdejší terroir dává vyniknout přirozené vůni odrůdy Chardonnay s lehkým náznakem oříšků a mandlí, grepu a citronu.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Pouilly Fuisse Aoc 2011 maison Louis Jadot 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

## Popis

Přímočaré, bohaté a komplexní, s charakteristickým nádechem minerálnosti, který jí umožňuje ladit s ušlechtilými koryši (královskými krevetami, humry, raky) i s foie gras. Díky vyvážené kyselosti a jemnosti se skvěle hodí k bílým masům, jako je telecí nebo drůbeží maso ve smetanové omáčce, a také k mnoha druhům kozího sýra. Díky své aromatické síle se hodí i k pikantním a parfémovaným exotickým pokrmům, jako je kuskus, rybí tajine nebo sladkokyselá kreveta. Sushi je také umocněno svou mineralitou. Pouilly Fuissé se nachází uvnitř podoblasti Burgundska nazvané Mâconnais. Uprostřed tohoto regionu se nachází pás apelací produkující špičková bílá vína - Pouilly Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles a trochu severněji Saint Vérand. Vinice se nacházejí na jih od obce Macon, podloží je zde jílovito vápencové a křídového původu. Vinohrady mají východní a jihovýchodní orientaci a nacházejí se ve výšce 250-350m. Díky prozíravému a decentnímu použití dubu si Louis Jadotův Pouilly-Fuissé zachovává svou komplexnost a strukturu. Skalní výchozy Solutré a Vergisson, které jsou symbolem těchto vinic, nám připomínají, že z výšky 500 metrů na nás shlíží 200 milionů let historie! Před 20 000 lety zde skutečně zkvétala jedna z nejrozvinutějších prehistorických kultur. Toto chráněné území, založené v roce 1936, zahrnuje čtyři vesnice Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson a Chaintré. Bajocienské srázy Solutré a Vergisson, ležící na základě zkamenělého vápence, identického s těmi, které se nacházejí dále na severu v Côte-d'Or, vděčí za svůj dramatický profil přítomnosti tvrdých fosilních korálů, které odolaly erozi. Vinice jsou vysazeny na svazích a na úpatí těchto dvou kopců na jílovito-vápencových půdách jurského původu smíchaných se sutí z horního svahu a na jednom místě s břidlicí. Svahy jsou prořezány malými strmými potoky, které svahům dodávají východní nebo jihovýchodní orientaci. Nadmořská výška: 200 až 300 metrů. Maison Louis Jadot patří k nejrespektovanějším jménům v regionu Burgundsko. Historie vinařství sahá do roku 1859, ale první vinici rodina Jadotův zakoupila už v roce 1826. Tradiční vinařství s dlouhou historií dnes hospodaří na více než 220 hektarech vinic, rozprostřených napříč klíčovými apelacemi od Côte d'Or přes Mâconnais až po Beaujolais. Filozofie vinařství Maison Louis Jadot je neměnná: respekt k původu, přesnost ve sklepech a čitelnost vín. Bez ohledu na prestiž apelace je vždy cílem pravdivě vyjádřit charakter regionu. Značná část vinic nese označení Premier Cru nebo Grand Cru, přičemž všechna vína pod hlavičkou Louis Jadot spadají pod Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). V portfoliu najdeme přes 120 burgundských vín, z nichž každé je věrným otiskem svého terroiru – ať už jde o jednoduché Bourgogne Rouge, nebo ikonický Corton Charlemagne, Chassagne Montrachet, Corton Greves nebo Clos Saint Denis. Pod vedením enologa Frédéric Barniera si vinařství drží silnou pozici nejen ve Francii, ale i po celém světě – mezi sommeliéry, restauracemi, dovozci i sběrateli. Díky kvalitě vín má Maison Louis Jadot dlouhodobě pevné vazby nejen v domácí Francii, ale v celém světě se svými klienty a partnery. Ať se jedná o sommeliéry, restaurace, obchodníky s vínem, dovozce či milovníky vína. Od počátku přistupuje Maison Louis Jadot rovnocenně ke každému svému burgundskému vínu. Lhostejno jaké apelace, zda Grand cru nebo prostě Bourgogne rouge. Cílem je vždy vyjádřit skutečný charakter Burgundska skrze vína. Bohatou historií tohoto regionu a slibnou budoucnost. Cílem celého vinařského týmu pod vedením Frédéric Barniera je maximální vyjádření terroiru a jeho čitelnost v každém víně. To platilo při založení vinařství v 19. století a platí ti i nyní.

## Hlavní parametry

Značka	Maison Louis Jadot
Druh	vína z oblasti Burgundska
Původ	Burgundsko, Francie, Mâconnais
Barva	bílá
Ročník	2011
Oblast & obec	Pouilly Fuisse
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Village
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Maison Louis Jadot 21 Rue Eugène Spuller BP 80117 (Cedex) 21203 Beaune-Cedex Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.