

לואי ז'אדו

שאבלי פרמייר קרו פורשום
Louis Jadot Cablis 1er
Cru Fourchaume



מהיקבים החשובים והידועים בבורגון. יקב לואי ז'אדו נוסד בשנת 1859 על ידי לואי הנרי דניס ז'אדו בעיר בון שבבלב אזור בורגון. כבר אז הבין ז'אדו את חשיבות הענבים והכרמים ועד מהרה צבר מוניטין כיצרן יין מן השורה הראשונה. בכדי לבסס את מעמדו המשיך ז'אדו לרכוש כרמים ברחבי הקוט דה נואי והקוט דה בון. הדורות של משפחת ז'אדו שניהלו את היקב המשפחתי אחריו המשיכו את המגמה וכיום זהו אחד היקבים הגדולים והטובים באזור בורגון שבבעלותו כאלף דונם כרמים. בנוסף פועל היקב גם כנגוסיאנט ברמה הגבוהה ביותר ודואג לקשור חוזים מחייבים עם כורמיו, כאשר הדגש הוא על איכות הענבים וטיפול הכרם. הענבים מגיעים מלמעלה מ-150 חלקות כולל חלקות רבות בכרמים ובכפרים הנחשבים ביותר בבורגון.

תהליך ייצור

סחיטה עדינה ותסיסה בשילוב של מקלי נירוסטה וחביות עץ אלון המיוצרות בקאדו - יצרן החביות שבבעלות לואי ז'אדו. היין ממשיך להתיישן בחביות ובמכלים במשך 13-15 חודשים לפני הביקבוק.

אזור גידול: שאבלי, כרם פורשום, צרפת



זני ענבים: שרדונה



התיישנות בחביות: 13-15 חודשים



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.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין לבן



נפח: 750 מ"ל

