

Maison Louis Jadot

Beaune 1er Cru Célébration



Årgang: 2020
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Beaune 1er Cru Célébration
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Beaune 1er Cru

Syre: 3,8 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aromatisk, fruktig nese med røde bær, søte plommer, hint av urter og vanilje.
Smak: Elegant stil med fin konsentrasjon og balanse. Fin syrlighet i fast avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Vinen er en blend av Jadots vinmarker: Clos de Ursules, Boucherottes, Pertuisots, Theuron, Avaux, Aigrots, Cent Vignes, Grèves, Perrieres, Aux Coucheries, Tuvilains, Chouacheux, Montrevenots, Sizies, Reversees, Toussaints, Cras, Vignes Franches og Bressandes. Cuvéen er kun laget i 2009, 2012, 2015 og 2018.

Vinifikasjon: Så naturlig som mulig. Fermenteringen foregår i åpne fat i ca. 2-3 uker.

Lagring: Vinen modner på fransk eik i 18 måneder.
Lagringspotensial: Minimum 30 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, småvilt, svin

Skanlog nr: 9059451

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 5225560

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: 3562701

Horecapris eks. mva: 487,70

