

Maison Louis Jadot

Beaune 1er Cru Clos des Ursules MAGNUM



Årgang: 2007
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Beaune 1er Cru Clos des Ursules MAGNUM
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Beaune 1er Cru

Syre: 6,45 g/l
Sukker: 1,3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Lys rubinrød
Duft: Kompleks nese med røde bær, bjørnebær, røde plommer, underskog og hint av fat.
Smak: Komplekst anslag med god konsentrasjon. Fyldig, fast og rik på smak. Lang avslutning.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Clos de Ursules (2 ha) er en historisk vinmark som familien Jadot kjøpte allerede i 1826. Den er monopol vinmark eid av Jadot, omkranset av en mur og ligger sentralt i kommunen.

Vinifikasjon: Så naturlig som mulig. Fermenteringen foregår i åpne fat i 25-33 dager for uttrekk av farge, tanniner og aroma.

Lagring: Vinen modner på fransk eik i 18 måneder.
Lagringspotensial: 20-30 år fra årgangen

Str.(cl.): 150
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skanlog nr: 9084828

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1595,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1284,50

