

Maison Louis Jadot

Beaune 1er Cru Grèves



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Beaune 1er Cru Grèves
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Beaune 1er Cru

Syre: 4 g/l
Sukker: 1,3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dypere rubinrød
Duft: Parfymert duft av modne moreller, blå plommer og eksotisk krydder.
Smak: God fruktkonsentrasjon innslag av bringebær, svarte kirsebær med faste tanniner og fin mineralitet.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Premier cru markene i Beaune (36 stk) er den største delen av vinmarker i Côte de Beaune og strekker seg fra Savigny i nord til Pommard i sør. Les Greves er 31ha og ligger i den nordlige delen av kommunen, mellom Bressandes og Theurons. Grèves oversettes til sand/småsteiner på fransk. Det er den største vinmarken av Beaune 1er Cruene.

Vinifikasjon: Så naturlig som mulig. Fermenteringen foregår i åpne fat i ca. 4 uker for uttrekk av farge, tanniner og aroma.

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: 9064543

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 487,70

