

Maison Louis Jadot

Beaune 1er Cru Les Avaux



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

Syre: 3,8 g/l
Sukker: 0,9 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: Elegant nese med moreller og bringebær samt hint av krydder og noe tørket frukt.
Smak: God fruktkonsentrasjon og balanse. god friskhet og medium fast avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig leire med skrinntoppjord.
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. Vinmarken Les Avaux på 13 ha ligger på en slak del av åssiden ned fra La Montagne, nedefor Champs Pimont and Montée Rouge.

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: Mellom 10-15 år avhengig av årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-17 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, småvilt, svin

Skanlog nr: 9086207

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: 16816501

Horecapris eks. mva: 487,70