

Maison Louis Jadot

Beaune 1er Cru Les Boucherothtes



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

Syre: 4,14 g/l
Sukker: 1,1 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Lys, rubinrød farge
Duft: Aromatisk og fruktig nese med sødmefulle røde bær, kirsebær, orientalsk treverk og hint av vanilje.
Smak: Rik og saftig i anslaget, flott fylde og konsentrasjon. Syrlig og fast avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Premier cru-vinmarkene (36 stk) i Beaune strekker seg fra Savigny i nord til Pommard i sør. Boucherothtes er på 8 ha og ligger sør i kommunen, grensende mot Pommard. Vinmarken fortsetter inn i nabokommunen, Pommard, der den også er klassifisert som Premier Cru.

Vinifikasjon: Hånplukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 3-4 uker.

Lagring: Vinen modner på fransk eik i 12-15 måneder.
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9058755

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 487,70

