

Maison Louis Jadot

Bonnes-Mares Grand Cru



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Bonnes-Mares Grand Cru
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Grand Cru

Syre: 6 g/l
Sukker: 0,2 g/l
Råmateriale: Pinot Noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: Dyp mørk og søtlig frukt av jordbær, bringebær og jordlige toner.
Smak: God konsentrasjon med innslag av mørke bær og fattoner.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Chambolle-Musigny er en berømt landsby på tross av størrelsen. Det er flere berømte Premier Cru i kommunen. Appellasjonen ligger mellom Vougeot og Morey Saint-Denis og har 24 Premier Cru i tillegg til 2 Grand Cru (Musigny og Bonnes Mares). Østvendt kommune med opp til 320 m.o.h.

Vinifikasjon: Innhøstingen skjer for hånd i små kasser for å bevare frukten. Druene blir deretter nøye sortert for hånd og avstillet. Druene gjærer i åpne kar av eik i 3-4 uker. Vinen omrøres to ganger om dagen under gjæring.

Lagring: 18 måneder på fat, hvorav 1/3 er nye
Lagringspotensial: Opptil 30 år

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

Skanlog nr: 9063410

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 9063410

Vinmonopolpris: 4995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 4004,50

