

Maison Louis Jadot

Bourgogne Côte d'Or



Årgang: 2019
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Bourgogne Côte d'Or
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Bourgogne

Syre: 5,66 g/l
Sukker: 0,7 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Fruktdrevet med mørke aromaer av modne kirsebær og bjørnebær.
Smak: Fast og saftig fruktighet med raffinerte tanniner. Fin lengde med fin stofflighet.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Første årgang var 2017. Vinen er en blend av pinot noir fra Côte d'Or i tillegg til noen fat fra navngitte landsbyer.
Vinifikasjon: Druene plukkes for hånd, sorteres og avstilles. Fermentering i åpne store brukte trefat i 2-4 uker.

Lagring: Lagres 12 mnd på brukte fat.
Lagringspotensial: 8-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Kalv, kylling, svin

Skanlog nr: 9071369

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5874532

Vinmonopolpris: 329,90

Vinmonopol nr: 13678901

Horecapris eks. mva: 272,42

