

Maison Louis Jadot

Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay MAGNUM



Årgang:	2022
Produsent:	Maison Louis Jadot
Produktnavn:	Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay MAGNUM
Land:	Frankrike
Region:	Burgund
Appellasjon:	AOC Bourgogne
Syre:	3,7 g/l
Sukker:	<3 g/l
Råmateriale:	Chardonnay 100%
Farge:	Strågul med grønnskjær
Duft:	Aromatisk og åpen nese med sitrus, hvit fersken, aprikos, pære og grapefrukt med hint av smørmalt og toast.
Smak:	Svært fruktig anslag med søte gule epler, sitrus og hint av smørmalt. Fin balanse og bra konsentrasjon. Hint av mineralitet i syrlig avslutning.
Jordsmonn:	Kalk og leire
Vinmark:	Druene kommer fra Côte d'Or og Mâconnais.
Vinifikasjon:	En del av vinen gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker (40%) og resterende (60 %) på barrique og store fat.
Lagring:	40% av vinen er lagret på franske eikefat à 228 liter i 8-10 måneder.
Lagringspotensial:	2-5 år fra årgangen
Str.(cl.):	150
Serveringstemperatur:	8-12 grader
Passer til:	Fisk, skallyr, lyst kjøtt

Skanlog nr: 9057678

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 1218189

Vinmonopolpris: 549,90

Vinmonopol nr: 4570805

Horecapris eks. mva: 448,42