

Maison Louis Jadot

Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay



Årgang: 2022
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Bourgogne

Syre: 3,6 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.): 37.5
Serveringstemperatur: 8-12 grader
Passer til: Fisk, skallyr, lyst kjøtt

Skanlog nr: 9086175

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5344825

Vinmonopolpris: 149,90

Vinmonopol nr: 4570802

Horecapris eks. mva: 128,42