

Maison Louis Jadot

Bourgogne Gamay



Årgang: 2020
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Bourgogne Gamay
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Bourgogne Gamay

Syre: 5,3 g/l
Sukker: 0,4 g/l
Råmateriale: Gamay 100%

Farge: Klar dyp rød mot lilla
Duft: Aromatisk nese med rik frukt i retning mørke bær. Noe krydder og florale toner.
Smak: Rik og saftig fruktighet med søte krydder og integrerte tanniner.

Jordsmonn: Granitt, kalk og grus
Vinmark: Druene kommer fra de ulike cru'ene i Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié and Saint-Amour).

Vinifikasjon: Druene håndsorteres og presses forsiktig med en blanding av hele klaser og delvis avstilkede druer. Maserasjon i sement-og ståltank i 15-20 dager. Tradisjonell vinifikasjon som for Bourgogne for å få fram druenes voksested.

Lagring: Videre modning på tank i 8-12 måneder.
Lagringspotensial: 2-5 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9076449

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6025001

Vinmonopolpris: 239,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 200,42

