

Maison Louis Jadot

Chablis 1er Cru Fourchaume



Årgang: 2020
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chablis 1er Cru Fourchaume
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chablis 1er Cru

Syre: 4,5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100%

Farge: Strågul med grønnskjær
Duft: Typeriktig Chablis-aromaer med sitrus, sjømineraler og grønne epler.
Smak: Fruktig og ren med smak av epler, grapefrukt samt noen florale toner. Fin fylde og god balanse med flott mineralsk avslutning.

Jordsmonn: Kimmeridge kalk
Vinmark: Vinmarken Fourchaume ligger i forlengelsen av Grand Cru-åsen, og regnes som en av de rikere og bedre Premier Cru'ene fra Chablis.

Vinifikasjon: Etter en forsiktig pressing fermenteres en del av vinen i større eikefat på 406 liter. 40 % av vinen fermenteres og lagres på ståltank. Vinen ligger 13-15 mnd på fint bunnfall før flasketapping.

Lagring: Vinen modnes i eikefat og ståltank 13-15 månededer før flasketapping.

Lagringspotensial: 8-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-12 grader
Passer til: Fisk, skalldyr

Skanlog nr: 9057572

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4700100

Vinmonopolpris: 499,90

Vinmonopol nr: 5695601

Horecapris eks. mva: 408,42