

Maison Louis Jadot

Chablis Grand Cru Blanchot



Årgang: 2015
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chablis Grand Cru Blanchot
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chablis Grand Cru

Syre: 5,99 g/l
Sukker: 0,4 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100%

Farge: Klar gylden gul
Duft: Aromatisk nese med sitronzest, våt kalk, gule epler, sjømineraler, mynte, vanilje samt hint av hvit pepper.
Smak: Anslaget følger opp den rike nesen med god balanse og syre. Rik balansert avslutning.

Jordsmonn: Kimmeridge kalk og jernholdig leire
Vinmark: Blanchot er den sørligste av Grand Cruene. Med sine 13 ha gir den ofte en lettere stil med uttalt mineralitet. Sørøstlig beliggenhet gir sol på morgenen og mindre av den stekende ettermiddagssola hvilket resulterer i viner med god syrestruktur.

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: 15-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 150
Serveringstemperatur: 10-14 grader
Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, ost

Skanlog nr: 9084820

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1995,00

Vinmonopol nr: 16824105

Horecapris eks. mva: 1604,50

