

Maison Louis Jadot

Chablis Grand Cru Les Clos



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

Syre: 3,87 g/l
Sukker: 0,2 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100%

Farge: Klar gylden gul
Duft: Svært rik og kompleks nese med modne gule epler, fersken, mandler, sjømineraler, våt kalk, smørmalt og vanilje fra fatlagringen.
Smak: Anslaget følger opp den rike nesen men med flott balanse og flott syre. Rik, men balansert avslutning med tydelig sjømineral, smørmalt og fat.

Jordsmonn: Kimmeridge kalk og kalkholdig leire
Vinmark: Grand Cru Les Clos er sydvendt og preget av kompakt, hvit kimmeridge-kalkholdig leire som gir kraftigere viner enn de andre Grand Cru vinmarkene.
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: 9059465

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1995,00

Vinmonopol nr: 16823905

Horecapris eks. mva: 1604,50

