

Maison Louis Jadot

Chablis Grand Cru Preuses



Årgang: 2013
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chablis Grand Cru Preuses
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chablis Grand Cru

Syre: 5,2 g/l
Sukker: 0,1 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 kalkholdig leire
Vinmark: Preuses består av en åsside som er både sør og sørvestvendt, akkurat som Vaudésir. Den dekker 10,8 ha og kjennetegnes av en utpreget mineralsk stil. Preuses kommer fra ordet 'pierre' som betyr stein.
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: 9084821

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1604,50

