

Maison Louis Jadot

Chablis Grand Cru Vaudésir



Årgang: 2018
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chablis Grand Cru Vaudésir
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: Vaudésir består av en åsside som er både sør og sørvestvendt, akkurat som Valmur. Den dekker 15,4 ha og kjennetegnes ofte av en mykere, mer floral og elegant stil blant Grand Cruene. Den ligger over Grenouilles og rett øst for Preuses. Det er mer leire i jordsmonnet her, vs mer kalkstein i de andre 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.): 75
Serveringstemperatur: 10-14 grader
Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, ost

Skanlog nr: 9058619

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 9058619

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: 10780401

Horecapris eks. mva: 647,70

