

Maison Louis Jadot

Chablis



Årgang: 2022
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chablis
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chablis

Syre: 5,2 g/l
Sukker: 1,1g/l
Råmateriale: Chardonnay 100%

Farge: Lys strågul med grønnskjær
Duft: Typeriktig Chablis-aromaer med sitrus, sjømineraler og grønne epler.
Smak: Syrefrisk i anslaget med fruktkarakter som på nesen i tillegg til noe kompleksitet fra lagringen på bunnfall. Fin struktur og balanse, samt stram mineralsk avslutning.

Jordsmonn: Kimmeridge kalk
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Chablis.
Vinifikasjon: Tradisjonell vinikasjon i ståltank.

Lagring: Vinen lagres ca. 9 måneder på bunnfall i Louis Jadots kjeller i Côte d'Or, før tapping på flaske våren etter innhøstingen.

Lagringspotensial: 2-5 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9057447

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4706446

Vinmonopolpris: 299,90

Vinmonopol nr: 5695301

Horecapris eks. mva: 248,42

