

Maison Louis Jadot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers



Årgang: 2016
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chambolle-Musigny 1er Cru

Syre: 6,0 g/l
Sukker: 0,2 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Klar rubinrød
Duft: Toner av moreller, fiole og hvit pepper.
Smak: Noe animalske toner og hint av røykpreg. Flott konsentrasjon med gode tanniner og struktur.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Chambolle-Musigny ligger rett nord for Vougeot og sør for Morey-Saint-Denis. Det er 24 Premier Cru og 2 Grand Cru vinmarker i kommunen. Kommunen er kjent for sitt rike innhold av kalk i jordsmonnet. Sentiers (4 ha) ligger ved siden av Baudes, rett under Grand Cru vinmarken Bonnes Mares og på skrå nederfor Clos de Tarte. Grenser mot Morey.

Vinifikasjon: Hånplukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 4 uker.

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 18-20 måneder.
Lagringspotensial: 12-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skanlog nr: 9059956

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5247986

Vinmonopolpris: 995,00

Vinmonopol nr: 10779901

Horecapris eks. mva: 804,50

