

# Maison Louis Jadot

## Chambolle-Musigny



Årgang: 2017  
Produsent: Maison Louis Jadot  
Produktnavn: Chambolle-Musigny  
Land: Frankrike  
Region: Burgund  
Appellasjon: AOC Chambolle-Musigny

Syre: 6,0 g/l  
Sukker: 0,5 g/l  
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Klar rubinrød  
Duft: Elegante frukttoner som fiole og roser, hint av røde bær som kirsebær og rips.  
Smak: Flott anslag av modne kirsebær som bæres av raffinerte tanniner og en balanserende syre.

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.  
Vinifikasjon: Håndplukkede 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: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 14-18 grader  
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skannlog nr: 9059957

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5247994

Vinmonopolpris: 749,00

Vinmonopol nr: 10780801

Horecapris eks. mva: 607,70