

Maison Louis Jadot

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes



Årgang: 2021
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Chassagne-Montrachet

Syre: 4,2 g/l
Sukker: 0,8 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100 %

Farge: Strågul
Duft: Floral og elegant nese med sitrus, gule frukt og hasselnøtter.
Smak: Rik og konsentrert med eksotisk frukt og litt fat. Lang mineralsk avslutning med god friskhet.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Vinmarken Les Chenevottes (10 ha) ligger nord i Chassagne-Montrachet, nesten på grensen til Pugliny-Montrachet. Vinmarken ligger litt høyere opp på Montrachet åsen enn Grand cru vinmarken Le Montrachet.

Vinifikasjon: Innhøsting for hånd og deretter fermentering i barrique, hvorav 1/3 er nye.

Lagring: Ligger på fint bunnfall i 15 mnd før flasketapping
Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 12-14 grader
Passer til: Fisk og skalldyr samt lokale oster

Skanlog nr: 9087141

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 6389472

Vinmonopolpris: 1149,00

Vinmonopol nr: 17119301

Horecapris eks. mva: 927,70

