

Maison Louis Jadot

Clos de la Roche Grand Cru



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Clos de la Roche Grand Cru
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Grand Cru

Syre: 3,65 g/l
Sukker: 1 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dyp åpen runbinrød
Duft: Kompleks nese med mørke bær, søte plommer, sigarkasse, bitter sjokolade samt hint av fat.
Smak: Kraftfull og svært kompleks i anslaget. Elegant stil med flott fruktkonsentrasjon og integrert fat. Lang, kompleks og syrerik avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig jord, innslag av større steiner (roche)
Vinmark: Morey-Saint-Denis er en av de minste kommunene i Côte de Nuits. Grand Cru Clos de la Roche (16 ha) ligger i den nordlige delen mot Gevrey-Chambertin. Den er østvendt og den største av de fem Grand Cru'ene i kommunen.

Vinifikasjon: Hånplukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 3-4 uker.

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 18-20 måneder.
Lagringspotensial: Minimum 30 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9059952

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2495,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 2004,50

