

Maison Louis Jadot

Clos Saint-Denis Grand Cru



Årgang: 2007
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Clos Saint-Denis Grand Cru
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Grand Cru

Syre: 4,2 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dyp klar rød.
Duft: Kompleks nese med røde bær, bjørnebær, røde plommer, søtt treverk og underskog.
Smak: Anslag med konsentrasjon og fruktkarakter. Kompleks, lang avslutning.

Jordsmonn: Kalk og jernholdig grus
Vinmark: Grand Cru-vinmarken Clos Saint-Denis er en svært gammel vinmark som tilhørte kirken allerede i 1203. Den har østvendt eksponering i åssiden og ligger omkranset av vinmarkene Clos de la Roche og Clos des Lambrays på hver sin side.
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: Mellom 5-30 år avhengig av årgangen

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

Skanlog nr: 9072962

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2495,00

Vinmonopol nr: 15275301

Horecapris eks. mva: 2004,50

