

Maison Louis Jadot

Corton-Charlemagne



Årgang: 2018
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Corton-Charlemagne
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Grand Cru

Syre: 4,1 g/l
Sukker: 0,3 g/l
Råmateriale: Chardonnay 100 %

Farge: Strågul
Duft: Hvit frukt med innslag av røyk og kalk.
Smak: Elegant munn med fin konsentrasjon og flott syre.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Corton Charlemagne ligger mellom de to landsbyene Alox-Corton og Pernand-Vergelesses i den nordlige delen av Côte de Beaune. Alox-Cortons vinmarker består av halvparten Grand Cru vinmarker som ligger vendt øst til sør og sørvest.
Vinifikasjon: Druene høstes for hånd før de presses forsiktig. Deretter fermenteres de i eikefat hvorav 1/3 er nye.

Lagring: Vinen ligger på fint bunnfall i 15 mnd. før flasketapping.
Lagringspotensial: Mer enn 20 år

Str.(cl.): 150
Serveringstemperatur: 12-14 grader
Passer til: Rike fiskeretter, hummer, sjøkreps (spesielt på grillen) og lokale oster

Skannlog nr: 9063895

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 4995,00

Vinmonopol nr: 16824005

Horecapris eks. mva: 4004,50

