

# 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 Aloxe-Corton og Pernand-Vergelesses i den nordlige delen av Côte de Beaune. Aloxe-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.): 75

Serveringstemperatur: 12-14 grader

Passer til: Rike fiskeretter, hummer, sjøkreps (spesielt på grillen) og lokale oster

Skanlog nr: 9066675

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1795,00

Vinmonopol nr: 12736401

Horecapris eks. mva: 1444,50

