

Maison Louis Jadot

Corton Clos du Roi Grand Cru



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Corton Clos du Roi Grand Cru
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: Côte de Beaune Grand Cru

Syre: 3,72 g/l
Sukker: 0,2 g/l
Råmateriale: 100 % Pinot Noir

Farge: Rubinrød
Duft: Elegant og kompleks med mørke bær, kirsebær, florale toner og litt sjokolade.
Smak: Rik og konsentrert med faste tanniner, et lett jordlig preg, god syre og lang ettersmak.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Kommunen Aloxe-Corton ligger over Pernand-Vergelesses i den nordlige delen av Côte de Beaune. Grand Cru-vinmarkene ligger eksponert øst til syd og sydvest. Vinmarken Clos du Roi er østvendt og denne siden av Corton-åsen blir ofte kaldt 'den røde siden.' Dette er en av de mest elegante grand cruene fra Corton. Vinmarken er plantet i 1970.

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

Lagring: Vinen modnes i 18 måneder på fat, hvorav 1/3 er nye
Lagringspotensial: 20 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9086177

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1395,00

Vinmonopol nr: 11418701

Horecapris eks. mva: 1124,50

