

Maison Louis Jadot

Corton Grèves Grand Cru



Årgang: 2020
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Corton Grèves 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: Konsentrert aroma av røde og mørke bær. Noe jordlighet og litt fat.
Smak: Rik med elegant fruktighet. Strukturert og balansert med integrerte tanniner, god frishet og lengde.

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 Grèves er sørøstvendt og hvilket gir både kraft og eleganse til vinene.

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: 9059888

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1395,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1124,50

