

Maison Louis Jadot

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Gevrey-Chambertin 1er Cru

Syre: 3,74 g/l
Sukker: 1 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: Kompleks med modne røde og mørke bær og litt florale toner.
Smak: God konsentrasjon med noen jordlige toner. Fine, integrerte tanniner og flott lengde.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Gevrey ligger i nordlige Côte de Nuits. Består av 26 Premier Cru og 8 Grand Cru, hvorav halvparten av premier cru omkranser grand cruene nær Morey Saint-Denis. Clos Saint Jacques ligger i Combe de Lavaux med sør-øst eksponering. Det er 5 eiere av denne høyt ansette vinmarken som mange mener er på høyde med Grand Cru.

Vinifikasjon: Innhøstingen skjer for hånd i små kasser for å bevare frukten. Druene blir deretter nøye sortert for hånd og avstillet. Druene gjærer i åpne kar av eik i 3-4 uker. Vinen omrøres to ganger om dagen under gjæring.

Lagring: Vinen modnes i 18 måneder på fat, hvorav 1/3 er nye
Lagringspotensial: 20-30 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9059893

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1795,00

Vinmonopol nr: 11613301

Horecapris eks. mva: 1436,00