

Maison Louis Jadot

Gevrey-Chambertin 1er Cru Poissenot



Årgang: 2018
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Gevrey-Chambertin 1er Cru Poissenot
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: Côte de Nuits Premier Cru

Syre: 3,77 g/l
Sukker: 0,7 g/l
Råmateriale: 100 % Pinot Noir

Farge: Dyp, rubinrød farge
Duft: Aromatisk, bærpreget og floral nese med jordbær, fiol, rose, lakris og hint av underskog
Smak: Kraftfullt anslag med flott konsentrasjon og balanse. Fruktkarakter av modne, røde bær, fiol, lakris og skogbunn

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Kommunen Gevrey-Chambertin har 26 premier Cru og hele 8 Grand Cru. Jordsmonnet i kommunen er hovedsakelig kalk og kalkholdig leire. Poissenot (2,2 ha) ligger rett ved Lavaux Saint Jacques ligger øverst, nord for Combe de Lavaux.

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

Lagring: Modning i 18 mnd på fat, hvorav 30 % er nye
Lagringspotensial: Mellom 10-15 år avhengig av årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-17 grader
Passer til: Lam, storvilt, storfe

Skanlog nr: 9063654

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5442017

Vinmonopolpris: 995,00

Vinmonopol nr: 11688601

Horecapris eks. mva: 804,50

