

Maison Louis Jadot

Gevrey-Chambertin



Årgang: 2016
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Gevrey-Chambertin
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Gevrey-Chambertin

Syre: 3,65 g/l
Sukker: 1 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Dyp klar rød
Duft: Aromaer av mørke steinfrukter og røyk. Hint av modne mørke kirsebær.
Smak: Jordlige toner med innslag av røyk. Saftig og rik med god lengde.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Kommunen Gevrey-Chambertin har 26 Premier Cru og hele 8 Grand Cru vinmarker. Jordsmonnet i kommunen er hovedsakelig kalk og kalkholdig leire. Cazetiers (9 ha) er nabo til vinmarken Clos Sain Jacques.

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

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 18-20 måneder.
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9057499

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 749,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 607,70

