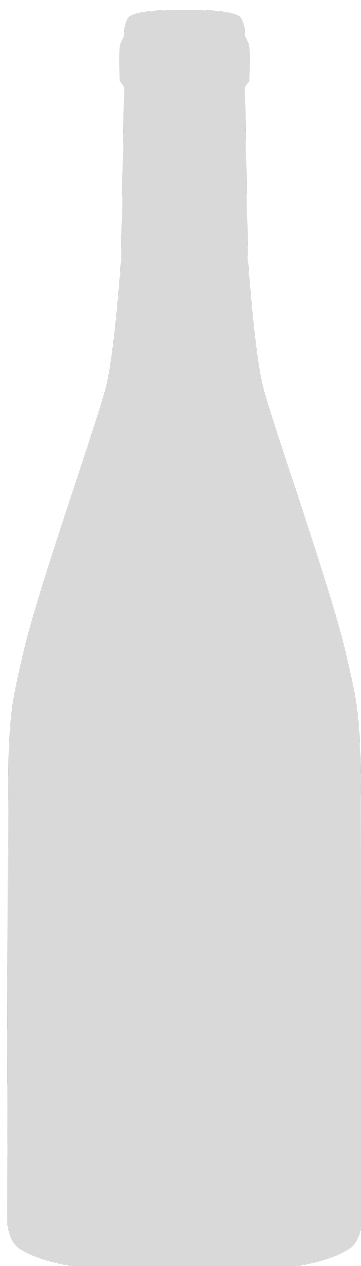


Maison Louis Jadot

Monthélie Les Duresses Hospices de Beaune



Årgang: 2018
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Monthélie Les Duresses Hospices de Beaune
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC 1er Cru

Syre: 4 g/l
Sukker: 1,3 g/l
Råmateriale: Pinot Noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: Frisk med innslag av røde bær og solbær.
Smak: Frisk og fruktig med god balanse mellom frukt og tanniner.

Jordsmonn: Leire med innslag av stein
Vinmark: Monthélie er en liten landsby som ligger mellom Volnay og Mersault. Les Duresses er 0,85 ha og donert til Hospice de Beaune av den noble Beaune familien Lebelin i 1704. Vinmarken består av over 70 år gamle planter.

Vinifikasjon: Hånplukkede 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: 16-17 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skanlog nr: 9067941

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 849,00

Vinmonopol nr: 13078001

Horecapris eks. mva: 687,70

