

Maison Louis Jadot

Monthélie Sous Roches



Årgang: 2016
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Monthélie Sous Roches
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Monthélie

Syre: 3,67 g/l
Sukker: 1 g/l
Råmateriale: Pinot Noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: God konsentrasjon i aroma av skogsbær, kirsebær og litt krydder. Noe mineralitet.
Smak: Fast og strukturert med moderat tanninstruktur. Smak av skogsbær og noe urter.

Jordsmonn: Leire med innslag av stein
Vinmark: Monthélie er en liten landsby som ligger mellom Volnay og Mersault. Sous Roches er på 1,16 ha og eies i sin helhet av Jadot. Den ligger relativt høyt med østvendt beliggenhet.

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: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-17 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skanlog nr: 9075850

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6001366

Vinmonopolpris: 329,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 272,42

