

Maison Louis Jadot

Morey-Saint-Denis



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Morey-Saint-Denis
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Morey-Saint-Denis

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

Farge: Lys rubinrød
Duft: Fruktig nese med mørke bær, kirsebær og søte plommer. Hint av underskog og noe fat.
Smak: Saftig og fruktdrevet stil med fin konsentrasjon, frukt karakter som på nesen, med behagelige tanniner. Frisk syre.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Morey-Saint-Denis er en av de minste kommunene i Côte de Nuits. Landsbyen ligger mellom Gevrey-Chambertin i nord og Chambolle-Musigny i sør. Vinmarkene ligger rundt landsbyen på en østvendt helling.

Vinifikasjon: Så naturlig som mulig. Fermenteringen foregår i åpne gjæringskar av fat i ca. 4 uker for uttrekk av farge, tanniner og aroma.

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 10-12 måneder.
Lagringspotensial: 5-8 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Kalv, lam, svin, ost

Skanlog nr: 9057707

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 5379938

Vinmonopolpris: 549,90

Vinmonopol nr: 10780301

Horecapris eks. mva: 448,42