

Château des Jacques

Morgon Côte du Py



Årgang: 2018
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Morgon Côte du Py
Land: Frankrike
Region: Beaujolais
Appellasjon: AOC Morgon

Syre: 5,4 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Gamay 100 %

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Fruktig vin med duft av røde plommer, syltige kirsebær og sopp.
Smak: Fylldig og frisk med god syre og faste tanniner. Fin lengde.

Jordsmonn: Vulkansk blå granitt og skifer
Vinmark: Druene dyrkes i sørvendte hellinger i åssiden til den berømte vinmarken Côte du Py.
Vinifikasjon: Innhøsting for hånd og avstilkning. Spontanfermenteres mellom 20-30 dager i sementanker.

Lagring: Vinene modnes på nye og brukte eikefat i 10 måneder i slottets kjeller fra 1600-tallet. Fatene er fra Allier, Limousin og Nivernais.
Lagringspotensial: Godt lagringspotensiale

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: And, okse, lam og vilt

Skanlog nr: 9058245

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4893251

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 7855201

Horecapris eks. mva: 328,42

