

Château des Jacques

Morgon



Årgang: 2020
Produsent: Château des Jacques
Produktnavn: Morgon
Land: Frankrike
Region: Beaujolais Cru
Appellasjon: AOC Morgon

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

Farge: Klar rubinrød
Duft: Fruktig vin med duft av røde plommer, sylrlige kirsebær og litt jordlighet.
Smak: Elegant, konsentrert frukt. Frisk med god syre og faste tanniner. God lengde.

Jordsmonn: Granitt og blå leire
Vinmark: Appellasjonen Morgon ligger ca. midt i Beaujolaise, sør for Fleurie og nord for Brouilly.
Vinifikasjon: Innhøsting for hånd og avstilkning. Spontanfermenteres mellom 20-30 dager i sementanker.

Lagring: Vinene modnes på sement tank og eikefat i 10 måneder i slottets kjeller fra 1600-tallet på en blanding av nye fat og ett til tre år gamle fat fra Allier, Limousin og Nivernais.

Lagringspotensial: Godt lagringspotensiale

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt og ost

Skannlog nr: 9084081

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5947155

Vinmonopolpris: 279,90

Vinmonopol nr: 14750501

Horecapris eks. mva: 232,42

