

Maison Louis Jadot

Nuits-Saint-Georges



Årgang: 2016
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Nuits-Saint-Georges
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Nuits-Saint-Georges

Syre: 5,8 g/l
Sukker: 0,9 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Rubinrød
Duft: Moden frukt mot mørke bær. Innslag av sjarmerende
fattoner og eksotisk krydder.
Smak: Krydderaroma i anslaget med signifikante tanniner
som kulminerer i en vin med fylde og kraft.

Jordsmonn: Kalk og kalkstein
Vinmark: Viner fra Nuits-Saint-Georges kan produseres i to
landsbyer, Nuits-Saint-Georges og Premeaux-Prissey.
Vinifikasjon: Hånplukkede og avstilkede druer presses forsiktig.
Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 4 uker.

Lagring: Vinen ligger på bunnfallet 18 mnd. før flasketapping.
Lagringspotensial: Mer enn 20 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skanlog nr: 9066700

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 5641220

Vinmonopolpris: 699,00

Vinmonopol nr: 12352601

Horecapris eks. mva: 567,70

