

# Maison Louis Jadot

## Petit Chablis



Årgang: 2022  
Produsent: Maison Louis Jadot  
Produktnavn: Petit Chablis  
Land: Frankrike  
Region: Burgund  
Appellasjon: AOC Petite Chablis

Syre: 3,9 g/l  
Sukker: 1,1g/l  
Råmateriale: Chardonnay 100%

Farge: Lys strågul med grønnskjær  
Duft: Typeriktig nese med sitrus, grønne epler og sjømineraler.  
Smak: Frisk og fruktig med smak av sitrus og grønne epler. Noe kompleksitet fra lagring på bunnfall. Hint av mineraler i finish.

Jordsmonn: Portland kalk  
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Chablis.  
Vinifikasjon: Tradisjonell vinikasjon i ståltank.

Lagring: Vinen lagres 10-12 måneder på bunnfall i Louis Jadots kjeller i Côte d'Or, før tapping på flaske våren etter innhøstingen.

Lagringspotensial: 2-5 år fra årgangen

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 8-12 grader  
Passer til: Fisk, skallyr

Skanlog nr: 9057501

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4700050

Vinmonopolpris: 289,90

Vinmonopol nr: 5695401

Horecapris eks. mva: 240,42