

Maison Louis Jadot

Saint-Aubin



Årgang: 2021
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Saint-Aubin
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Saint-Aubin

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

Farge: Lys strågul
Duft: Kompleks nese med sitrus, hvit fersken, appelsinblomst og ristede hasselnøtter.
Smak: Rik og fruktig med fin balanse, god konsentrasjon og mineralitet i lang syrefrisk avslutning.

Jordsmonn: Kalholdig leire og grusholdig jord
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Saint-Aubin. Jadot eier ingen village vinmarker, men en hel del Premier Cru marker i kommunen. Det vil si at denne village vinen inneholder opptil 60-75% de-klassifisert premier cru vinmark.

Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon med gjæring på fat à 228 liter.

Lagring: Vinen modnes i eikefat 12 månededer (30% nye fat) før flasketapping.

Lagringspotensial: 6-8 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-12 grader
Passer til: Fisk, skalldyr, kalv, foie gras

Skannlog nr: 9062201

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 197368

Vinmonopolpris: 599,90

Vinmonopol nr: 3283301

Horecapris eks. mva: 488,42