

Maison Louis Jadot

Volnay 1er Cru Clos de la Barre



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Volnay 1er Cru Clos de la Barre
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Volnay 1er Cru

Syre: 4,9 g/l
Sukker: 0,2 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Lys rubinrød
Duft: Nese med røde bær, underskog, krydder og mentol.
Smak: Noe animalske dufter og hint av røykpreg. Flott konsentrasjon med gode tanniner og struktur.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Volnay ligger rett sør for byen Beaune. Den grenser mot Pommard i nord-øst og Meursault i sør. Jordsmonnet er kalk- og jernholdig, ikke spesielt dypt og gir delikate viner som er mindre tanninrike enn naboen Pommard. Vinmarken De La Barre er en monopolvinnemark.

Vinifikasjon: Håndlukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 4 uker.

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 18 måneder.
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9079932

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 795,00

Vinmonopol nr: 11611801

Horecapris eks. mva: 644,50

