

Maison Louis Jadot

Volnay 1er Cru Santenots



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Volnay 1er Cru Santenots
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Côte de Beaune 1er Cru

Syre: 3,77 g/l
Sukker: 0,7 g/l
Råmateriale: 100 % Pinot Noir

Farge: Dyp rød
Duft: Floral med innslag av tre og søte bringbær.
Smak: Saftig og lett moden frukt med innslag av behagelige tanniner og fasthet.

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, og ikke så tanninrike som naboen Pommard. Det som gjør Santenots (27 HA) spesiell er at den derimot ligger i Meursault. Men når den plantes med Pinot vil den være en Volnay Premier Cru, Chardonnay som Meursault Premier Cru.

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

Lagring: Modning i 18 mnd på fat, hvorav 30 % er nye
Lagringspotensial: Mellom 10-15 år avhengig av årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-17 grader
Passer til: Lam, storvilt, storfe

Skanlog nr: 9059939

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 795,00

Vinmonopol nr: 16125101

Horecapris eks. mva: 644,50

