

Maison Louis Jadot

Volnay



Årgang: 2016
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Volnay
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Volnay

Syre: 4,0 g/l
Sukker: 0,5 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Klar rubinrød
Duft: Nese med røde bær, underskog, krydder og mentol.
Smak: Medium fyldig med smak av røde, mørke bær.
Elegante tanniner.

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.

Vinifikasjon: Hånplukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 3-4 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: 9086178

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 595,00

Vinmonopol nr: 12813001

Horecapris eks. mva: 484,50

