



SARL VALÉRIE JEANNOT

Jeannot Santenay Blanc Clos des Hâtes

Middels gul. Rik duft av sitrus og eple, hint av fat. God friskhet og mineralitet bidrar sammen med et fruktig smaksbilde til perfekt balanse med fatbruken. 100% Chardonnay. Enkeltmarksvin fra det ofte undervurderte hvitvinsområdet Santenay i sydenden av Côte de Beaune. Produsenten sverger til lavt utbytte, "green harvest" og malolaktisk fermentering på eikefat, som resulterer i et fetere og rikere uttrykk. Ypperlig til stekt og grillet fisk, lyst kjøtt og myke oster. Serveres 8-10°C.

VINMONOPOLET: **465,-**

Horeca veil. eksl. mva: **394,24**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Rikt, fruktig og friskt anslag, fat-toner og mineralitet.

Vinmonopol nr	10476101	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5014931	Vecturanummer	150024	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Burgund	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-