



SARL VALÉRIE JEANNOT

Jeannot Bourgogne Pinot Noir

Middels rød farge. Frisk og fruktig duft av kirsebær, bringebær og markjordbær. Rik og elegant munnfølelse, silkemyke tanniner. 10 måneders lagring på franske eikefat, ingen filtrering. Kun 9000 flasker produseres årlig. Svært anvendelig vin, anbefalt serveringstemperatur er 14° C.

VINMONOPOLET: **335,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **289,40**



Lyst kjøtt



Friskhet



Pinot Noir 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Svinekjøtt



Rik og fyldig, god fruktkarakter og lette tanniner.

Vinmonopol nr	10476201	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	5014972	Vecturanummer	150027	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Burgund	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-