



SARL VALÉRIE JEANNOT

Jeannot Meursault Vieilles Vignes

Aromaer av modne epler, smør og nøtter. Godt integrert syre. Intens vin med stor fylde, kompleksitet og lagringspotensiale. Lang ettersmak med mineralske undertoner. Vinifikasjon: druene håndplukkes og selekteres ved innhøstningen. Lavt trykk ved pressing. Lav temperatur ved maserasjon i 24 og 36 timer. Vinifisert i ståltanker. Modning: modnes på bunnfall i 10 måneder på franske eikefat. Malolaktisk fermentering. Omstikking, klaring og lett filtrering før vinen tappes på flaske. Årlig produksjon er 1500 flasker. Appelasjon: Meursault "Narvaux" - Jordsmonn: kalkholdig leire - Alder vinstokk: 60 år - Ubytte: 40 hektoliter per hektar

VINMONOPOLET: **898,80**

Horeca veil. ekskl. mva: **744,24**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Fin konsentrasjon, ung, preg av sitrus, epler, smør og nøtter.

Vinmonopol nr	10476501	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5015003	Vecturanummer	150028	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Burgund	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-