



Jeannot Bourgogne Pinot Noir 2018

Produktbeskrivelse

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.



Bruksområde

Retter av lyst kjøtt og ost.



FAKTA

Vinmonopol nr	10476201
EPD nr	5014972
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	235.03
Pris Grossist eks. mva	196.44
Druetype	Pinot Noir
Sukkerinnhold	0 g/l
Syreinnhold	4,1 g/l

Lagringspotensiale	Drikkeklar nå, men kan også lagres.
Land	Frankrike
Distrikt	Burgund