



Jaffelin Beaune 1er Cru Sur les Grèves, Clos Sainte Anne Monopole

Tipo: Aceite Virgen Extra

Añada: 2013

Denominación de origen: Bordeaux Haut-Médoc

Bodega: Meison Jaffelin

Variedades: Pinot Noir

Maridaje: Carne de caza, ternera, estofado de liebre, de cordero, la mayoría de los platos de carne con salsa ligera o fuerte, la mayoría de los quesos...

Temperatura: 15º y 17ºC.

Premios:

Nota de cata : Las vides tienen un promedio de edad de 80 años y se gestionan de acuerdo con un programa de medio ambiente: no se utilizan herbicidas, el suelo se trabaja de forma manual, el uso de productos químicos está restringido, etc... El vino se fermenta en tinajas de madera y luego es envejecido en barricas de roble (50% nuevas) en el Jaffelin Caves du Chapitre durante 11 meses. Se filtró suavemente antes de ser embotellado. Cantidad: 1320 botellas De color rubí intenso, límpido y muy brillante. Esta cosecha ofrece un precioso ramo de frutas rojas. También hay notas de tabaco. En nariz es afrutado con aromas dominantes de la cereza y grosella negra, que están rodeados por un aroma de roble muy delicado. En boca, este vino muestra su complejidad y flexibilidad. Muy suave y sedosa textura gracias a taninos bien maduros. Un toque de roble presta complejidad



aromática (maleza, tostadas, moca).