

Jaffelin
Depuis 1816

■ ■ Maisson Jaffelin

Francia



Jaffelin es una de las raras casas que aún hacen sus vinos en el corazón histórico de Beaune. La filosofía es artesanal y vinos a la medida.

Los racimos enteros son transportados a la bodega en pequeñas cajas antes de una cuidadosa selección manual, a continuación, transmite a una despalilladora y una cinta elevadora.

Distribución en toda España

•• Jaffelin Chorey les Beaune

FRAN67 - Bourgogne - Beaune

Variedades

100% Pinot Noir

Nota de Cata

Cosecha: Cosecha manual en cajas de 20 kgs. Vinificación: Las uvas se clasifican a mano. Maceración en un tanque de madera durante 2 semanas. 100% despalillado. El vino se prensa y se pone en barricas de roble, gracias a la gravedad. Crianza: en barricas de roble durante 17 meses (35% barricas nuevas de roble). Número de botellas producidas: 3240. Color: rojo rubí. Aroma muy afrutado (pequeños frutos rojos) que convierte a las notas de mermelada con los años. Boca: suave y delicado.

Maridaje

Embutidos, cerdo, pato, quesos...

Temperatura de servicio

Servir entre 14 y 16°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

Silver medal concours Féminalise 2016
Silver medal Decanter 2016 - 90 points
Silver medal IWC 2016

