



CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU 2022

Art. nr 1038788

Pris 4.499,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte de Nuits,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig, kryddig och komplex doft med inslag av mörka och röda bär, moreller, vanilj, kryddor, rostade fat och en liten parfymerad ton. Smaken är kraftfull men elegant och karaktärsfull. Tanninerna är närvarande och silkeslena. Eftersmaken är mycket lång och full av finess.

Tillverkning Druvorna avstjälkas delvis före pressning. Andelen avstjälkade druvor varierar från årgång till årgång. Vinet jäser i 19 dagar. Druvorna trycks ned i musten dagligen för att få fram så mycket smak och färg som möjligt från skalerna. Vinet flyttas sedan över till ekfat genom gravitation.

Lagring Vinet har lagrats 16-18 månader i franska ekfat, varav 60% var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat. Under gynnsamma förhållande kan vinet lagras 10-25 år.

Passar till Serveras vid 16°C till eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt.

Information Clos de Bèze är det mest komplexa vinet i Faiveleys sortiment.

