



## GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2019

**Art. nr** 1030501

**Pris** 539,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Faiveley

**Ursprung** Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Restsocker** 0,3 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Dessa gamla stockar producerar ett intensivt och aromatiskt vin som reflekterar den unika karaktären från jorden. Doft av mörka bär och utmärkt koncentration bjuder på en fantastisk upplevelse. Ett vin av denna karaktär vinner på att få vila några år på flaska för att nå sin fulla potential.

**Tillverkning** Druvorna avstjälkas delvis, andelen varierar från år till år. Vinet jäser i 19 dagar. Vinet överpumpas varje dag för att få fram så mycket smak och färg som möjligt från skalen.

**Lagring** Vinet lagras i 14 månader på franska ekfat varav 20-30% är nya fat.

**Passar till** Vinet passar till Boeuf bourguignon och mogna ostar.

**Information** 2019 är en frisk och välbalanserad årgång, som karakteriseras av extrema väderförhållanden såsom både frost och värmebölja. Skördeuttaget var lågt, men med en exceptionell kvalitet.



## Om producenten

### Sedan 1825

Domaine Faiveley grundades 1825 i byn Nuits-Saint-Georges under Joseph Faiveley. I början av 1800-talet hade handeln börjat ta fart mellan Bourgogne och norra Europa, främst längs floderna och kanalerna som förbinder de två regionerna. Joseph Faiveley var en av dessa köpmän som introducerade sitt burgundiska vin till världen.

Domaine Faiveley är fortfarande familjeägt och drivs sedan 2005 av syskonen Erwan och Eve Faiveley vilka är sjunde generationens vinmakare. Till deras hjälp har man vinmakaren Jérôme Flous och tack vare deras samlade erfarenhet och kunnande räknas man idag till topproducenterna i Bourgogne. Domaine Faiveley äger 120 hektar över hela Bourgogne och är en av de största ägarna av Grand Cru och Premier Cru-klassade vingårdar i regionen. Man förknippas mycket med Grand Cru monopolet Clos des Corton Faiveley, men även vinerna från Gevrey Chambertin och Nuits-Saints-Georges i Côte de Nuits.

Vinerna från Côte Chalonnaise behandlas med lika mycket omsorg som de mer välkända vingårdarna i norr och utöver vineriet i Nuits-Saints-Georges har man även ett vineri i Mercurey. I Côte Chalonnaise återfinns även fyra av de sju monopolen tillhörande Faiveley.

Domaine Faiveley är mest kända för sina viner gjorda på Pinot Noir och Chardonnay, men små mängder Aligoté planteras också i Côte Chalonnaise i byn Bouzeron. Sedan syskonparet tog över driften har vinframställningen tagit en mer modern och elegant stil med fokus på precision. Stora investeringar har gjorts för att modernisera både i vingårdarna och i källaren, vilket givit resultat. Auktionsfirman Christies omnämner dem som en av de mest intressanta producenterna i hela Bourgogne och deras Mazis-Chambertin tog plats bland de bästa röda vinerna från 2016 av Neal Martin.