



BIENVENUES BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2024

Art. nr 1043746

Pris 3.799,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte de Beaune,
Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor doft av citrus, vit persika, nektarin, akacia, apelsinblommor, brioche och hasselnötter. Elegant och karaktärsfull smak med mjuka ekfatstoner och en lång, harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades 18-22 september. De pressades skonsamt och musten fick jäsa i ungefär 4 veckor i franska ekfat, varav hälften var nya fat. Vinet har lagrats 18 månader i franska ekfat, med regelbunden omrörning av jästfällningen.

Lagring Vinet kan lagras upp till 15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 12-13°C och till smakrika och eleganta rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis smörstekt piggvar med brynt smör, hummer med en lätt citrusbeurre blanc, halstrade kammusslor med jordärtskockspuré, poulet à la crème dvs kyckling i gräddsås med svamp eller majskyckling med tryffel och rostad kycklingsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig svamprisotto gärna med tryffel, rostad blomkål med brynt smör och hasselnötter eller en pasta med gräddig svampsås. Dekantera gärna vinet 30-60 minuter före servering.



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.

