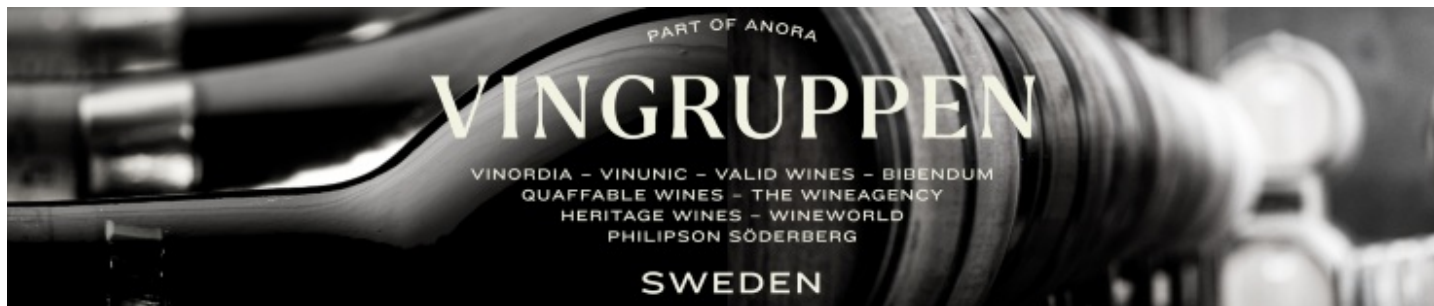




CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU 2023

Art. nr 1042160

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. Kraftfull, elegant och karaktärsfull doft med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak, full av finesse.

Tillverkning Druvorna avstjälkades delvis före pressning. Andelen avstjälkade druvor varierar från årgång till årgång. Musten fick jäsa i 19 dagar. Druvorna trycktes dagligen ned i musten för att få fram så mycket smak och färg som möjligt från skalen. Vinet flyttades sedan över till ekfat genom gravitation. Vinet har lagrats 16-18 månader i franska ekfat, varav 60% var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat.

Lagring Vinet kan 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.

