



## CHAMBERTIN GRAND CRU CLOS DE BÈZE 2024

**Art. nr** 1043739

**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%

**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 finess.

**Tillverkning** Druvorna skördades och sorterades för hand 18-22 september. De avstjälkades helt 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 skalerna. Vinet flyttades sedan över till ekfat genom gravitation. Vinet har lagrats 16-18 månader i franska ekfat, varav hälften var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat.

**Lagring** Vinet kan lagras 10-25 år.

**Passar till** Serveras vid 15-16°C till eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt gärna med inslag av svamp, exempelvis duva med tryffel och sky, rådjursadel med tryffel, rotselleri och lätt bärsky, hjortytterfilé med svamp och lätt ton av enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig tryffelrisotto, pasta av god kvalitet med smörstekt svamp eller ugnsbakad rotselleri med tryffel och sky. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som den lokala Époisses, Brillat-Savarin eller en lagrad men inte för hård Comté. Lufta gärna vinet 1,5 - 3 timmar före servering, framförallt om det serveras ungt.

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



## 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 toppproducenterna 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 monolet 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.