



CLOS DES LAMBRAYS GRAND CRU 2023

Art. nr 1043830

Pris 6.895,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine des Lambrays

Ursprung Bourgogne, Côte de Nuits,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 14%

Sortiment Restaurang

Karaktär Nyanserad, kryddig, bärig doft med inslag av körsbär, rosor, mineral och fat. Elegant, generös, kryddig och bärig smak med inslag av mörka körsbär, cassis, plommon, fat och mineral.

Tillverkning Druvorna från de 11 olika vingårdsloterna viniferas var och en för sig och får jäsa naturligt och långsamt på fat och jäsningen var klar efter cirka tre veckor. 80% hela druvklasar användes. I vineriet sker all förflyttning av druvor och vin med hjälp av gravitation.

Lagring Vinet har lagrats i 18 månader på franska ekfat, varav 50 % av faten var nya.

Passar till Serveras vid 14-16°C till rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm

Om producenten

Domaine des Lambrays ligger i Morey St Denis, i hjärtat av Bourgognes berömda Côtes de Nuits. Toppvinet heter Clos des Lambrays och räknas med rätta som ett av världens absolut främsta röda viner. Vingården Clos des Lambrays har anor tillbaka till 1365. En stenportal leder in till domänens andel av vingården som består av 202 små odlingslotter på sammanlagt dryga åtta hektar. Det är inte bara en av världens förnämsta vinodlingar utan också en av de vackraste. En klar dag kan man se Alperna som en silhuett i bakgrunden.

Egendomen, och det tillhörande slottet, har gått skiftande öden till mötes under århundradena med mängder av ägarskiften. När paret Günther och Ruth Freund tog över 1996, återställde de både slott och ägor till bästa skick med hjälp av oenologen Thierry Brouin. 2014, efter Günther Friends död, blev Domaine des Lambrays lyxkoncernen LVHM:s (Moët-Hennessy Louis Vuitton) första förvärv i Bourgogne, och man har gjort allt för att domänen fortsatt ska ligga i världstoppen.

