



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2024

Art. nr 1043747

Pris 2.599,00 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 Komplex doft av citrus, äpplen, vit persika, blommor, örter och fat. Koncentrerat och välbalanserat med en rund mjuk smörighet. Ett exceptionellt vin med djup, fyllighet och mineralitet.

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

Passar till Serveras vid 12-13°C till smakrika eleganta rätter av fisk, skaldjur, fågel, fläsk eller kalv, exempelvis smörstekt piggvar med beurre blanc, blomkålspuré och rostade hasselnötter, hummer med smörsås, bräserad fänkål och citrus eller saftig majsckvelling med krispigt skinn serverad med gräddig svampsås, rostad potatis och haricots verts. Lufta gärna vinet 45-90 minuter före servering.

Information Enligt legenden var Corton en gång enbart planterat med blå druvor och Charlemagne älskade dessa viner. Dock lämnade vinet rödvinsfläckar i hans skägg, vilket oroade hans hustru för att det skulle kunna dra vanära över deras kungliga värdighet. De beslutade därför att omplantera vingårdarna med gröna druvor så att kungen kunde fortsätta dricka vin från Corton.



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.