



CORTON GRAND CRU CLOS DE CORTON FAIVELEY MONOPOLE 2024

Art. nr 1043753

Pris 2.399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte de Beaune,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor och koncentrerat fruktig doft med inslag av mörka körsbär, kryddor och fat. Smakrikt, elegant och generöst med mjuka tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand 18-22 september. De avstjälkades helt före pressning. Andelen varierar beroende på årgång. De pressades dagligen ned i musten för att extrahera färg, smak och tanniner. Vinet har lagrats 18 månader på franska ekfat varav hälften var nya ekfat och resterande del andragångsfyllda fat.

Lagring Utomordentlig lagringspotential.

Passar till Serveras vid 15-16°C till eleganta rätter av fågel, fläsk, kalv, lamm eller lättare vilt, exempelvis ankbröst med svamp, potatiskaka och rödvinssky, helstekt kalventrecôte med smörstekt svamp, rotselleripuré, rostad schalottenlök och rödvinssky, vildsvinsytterfilé med svamp, rostade morötter och lätt viltsky med en lätt doft av enbär. Vinet passar även utmärkt till smakrika ostar som Cîteaux eller Reblochon.



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 Cortons 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.

