



MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU 2021

Art. nr 70127

Pris 2.899,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiv doft av kryddor, ekfat, röda moreller, kryddor och vanilj. Komplex smak där frukt och ektoner balanseras väl. Vinet har en lång, smakrik eftersmak med mjuk tanninstruktur. Mycket elegant vin.

Tillverkning Druvorna avstjälkas delvis före pressning, andelen varierar beroende på årgång. Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i 19 dagar. Druvorna pressas ned i musten dagligen för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalen.

Lagring Vinet har lagrats 16-18 månader på franska ekfat, varav 60% var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat. Under gynnsamma förhållanden kan vinet lagras upp till 25 år.

Passar till Serveras lätt kylt vid 16°C. Vinet passar bra till stek med svampsås, boeuf bourguignon, glaserat ankbröst eller lammsadel.

