



GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU CLOS DES ISSARTS MONOPOLE 2024

Art. nr 1043754

Pris 1.299,00 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 och kryddig doft av hallon, röda körsbär, moreller, lakrits, örter, peppar och fat. Välbalanserat och elegant med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand i september. De avstjälkades helt före pressning. Andelen varierar beroende på årgång. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 19 dagar. Druvorna trycks ned i musten dagligen för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalen. Vinet flyttas sedan över till ekfat genom gravitation. Vinet har lagrats 16 månader på franska ekfat varav knappt var nya fat och resterande del tredjegångsfyllda fat.

Lagring Vinet kan lagras 7-12 år.

Passar till Serveras vid 15-16°C till eleganta rätter av fågel, fläsk, kalv, lamm eller lättare vilt, exempelvis ankbröst med krispigt skinn serverad med smörstekta skogschampinjoner, lätt syrade körsbär, Pommes Anna, haricots verts och rödvinssky, stekt majsckyckling med svamp, rostad blomkål och lätt sky eller en rosastekt kalvrygg med svamp, rostad schalottenlök och potatispuré. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar. Lufta gärna vinet 1,5-2 timmar före servering.



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.

