



GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX SAINT-JACQUES 2023

Art. nr 1042169

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 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor fruktig doft med inslag av mörka bär, björnbär, svarta vinbär, kryddor, läder och fat. Kraftfull, fyllig och koncentrerad smak eleganta, mjuka tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De avstjälkades delvis före pressning, andelen varierar beroende på årgång. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 19 dagar. Druvorna pressades dagligen ned i musten för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalen. Vinet har lagrats 16 månader i franska ekfat varav knappt hälften var nya fat och resterande del var andragångsfyllda fat.

Lagring Vinet kan lagras i 15-20 år.

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

