



GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2024

Art. nr 92315

Pris 579,00 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%

Totalsyra 3,2 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Intensiv och aromatisk doft med inslag av mörka körsbär, röda bär, kryddor och fat. Koncentrerad medelfyllig smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna plockades och sorterades för hand. De avstjälkades delvis, andelen varierar från år till år, innan de pressades skonsamt. Musten fick jäsa i 19 dagar. Daglig överpumpning för att få fram så mycket smak och färg som möjligt från skalén. Vinet har lagrats i 14 månader på franska ekfat varav 20-30% är nya fat.

Lagring Vinet kan med fördel lagras 5-10 år eller mer

Passar till Serveras vid 14-16°C i stora vinkupor till rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis rosastekt ankbröst med kantareller, puylinser och en lätt rödvinssky, rostad pärlhöna med murklor och rotselleripuré, en lättare version av Coq au vin, tjock fläskkotlett på ben med smörstekta kantareller, salvia och spetskål, kalventrecôte med Karl Johan, salvia och Pommes Anna eller rosastekt rådjursytterfilé med Karl Johan, rotselleri, savojkål och lätt viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi rostad rotselleri med blandad skogssvamp, puylinser, timjan, rostad schalottenlök och Comté. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Brillat-Savarin, Chaource, 18-24 månaders Comté, Cîteaux, mild Époisses eller Gruyère. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

