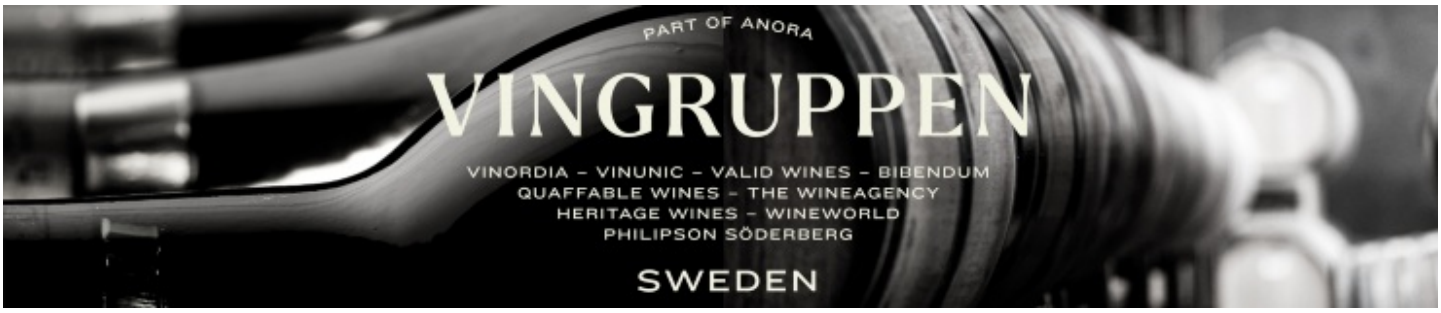

MEURSAULT 2024

Art. nr 1030497
Pris 599,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Domaine Faiveley
Ursprung Bourgogne, Frankrike
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 5,5 g/l
Restsocker 0,5 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant och fruktig doft med inslag av päron, vita blommor, citrus, grapefrukt, hasselnöt, brioche och fat. Smaken är fyllig, välbalanserad och krispig med en fin syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet. Karaktärsfull och ursprungstypisk.

Tillverkning Druvorna plockades och sorterades för hand. De pressades och musten fick sedan jäsa ungefär 4 veckor i ekfat, varav mindre än en tredjedel är nya fat. Vinet har lagrats 14 månader i franska ekfat tillsammans med sin jästfällning.

Passar till Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med len blomkålspuré, brynt smör, citron och krispiga tunna skivor jordärtskocka, hummer Thermidor med smörstekt brioche, smörstekt piggvar med beurre blanc, vit sparris och kokt färskpotatis, ugnsstekt majskyckling med potatispuré , små steklökar och en gräddig murkelsås eller kalvkotlett med beurre noisette, färskpotatis och gröna bönor. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig risotto med Karl Johan-svamp, brynt smör, timjan och rostade hasselnötter. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som 24-36 månaders Comté, Beaufort d'Alpage, Brillat-Savarin, Délice de Bourgogne eller Soumaintrain om man vill hålla sig till Bourgogne.

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.