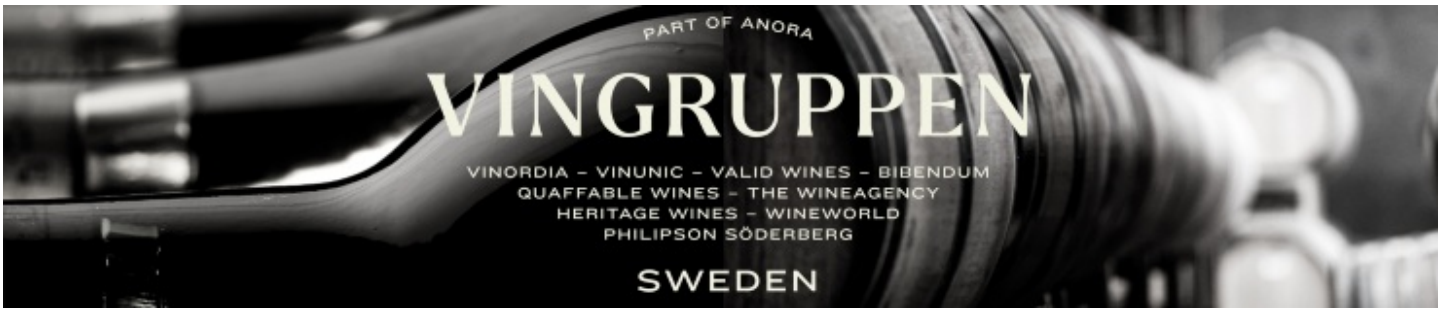

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2023

Art. nr 1042163
Pris 2.899,00 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 Komplex doft med inslag av jordgubbar, hallon, körsbär, kryddor, blommor och rostade fat. Fyllig, välbalanserad och komplex smak med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna avstjälkades delvis före pressning. Andelen varierar beroende på årgång. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 19 dagar. Druvorna trycktes dagligen ned i musten för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalen. Vinet flyttades sedan över till ekfat genom gravitation. Vinet har lagrats 16-18 månader på franska ekfat varav 60% är nya och resterande är andragångsfyllda fat.

Lagring Vinet kan lagras 10-25 år.

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

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.