



## LATRICIÈRES CHAMBERTIN GRAND CRU 2024

**Art. nr** 1043752

**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%

**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 skördades och sorterades för hand 18-22 september. De avstjälkades helt 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 skalén. Vinet flyttades sedan över till ekfat genom gravitation. Vinet har lagrats 16-18 månader på franska ekfat varav hälften var nya och resterande är andragångsfyllda fat.

**Lagring** Vinet kan lagras 10-25 år.

**Passar till** Serveras vid 15-16°C till rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm, exempelvis stekt duvbröst med puylinser, smörstekta kantareller, glaserade morötter och lätt rödvinssky, ugnsbakad majskyckling med rostad blomkål, svamp och lätt kycklingsky eller en rosastekt kalvrygg med jordärtskockspuré, smörstekta champinjoner, grön sparris och lätt sky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi svamptartelette med karamelliserad lök och örter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Chaource, Brillat-Savarin eller en lätt lagrad Comté. Lufta gärna vinet 1,5 - 3 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.