



## MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU 2024

**Art. nr** 1043751

**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** Intensiv doft med inslag av röda moreller, kryddor, vanilj och fat. Komplex och välbalanserad smak med silkeslena tanniner. Lång, harmonisk eftersmak. Mycket elegant vin.

**Tillverkning** Druvorna skördades och sorterades för hand i september. De avstjälkades helt 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 skalén. Vinet har lagrats 16-18 månader på franska ekfat, varav hälften var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat.

**Lagring** Vinet kan lagras upp till 25 år.

**Passar till** Serveras vid 16-16°C till rätter av fågel, fläsk, kalv, lamm. eller lättare vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis stekt ryggbiff med svamp, pommes Anna och rödvinsky, rosastekt hjortsadel med smörstekt skogssvamp, rotselleripuré, smörstekt savoykål och kraftigare viltsky eller ugnstekt vildsvinsytterfilé med rostade rotfrukter, svamp och viltsky. Lufta gärna vinet 2-3 timmar före servering, i synnerhet om det serveras ungt.



## 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.