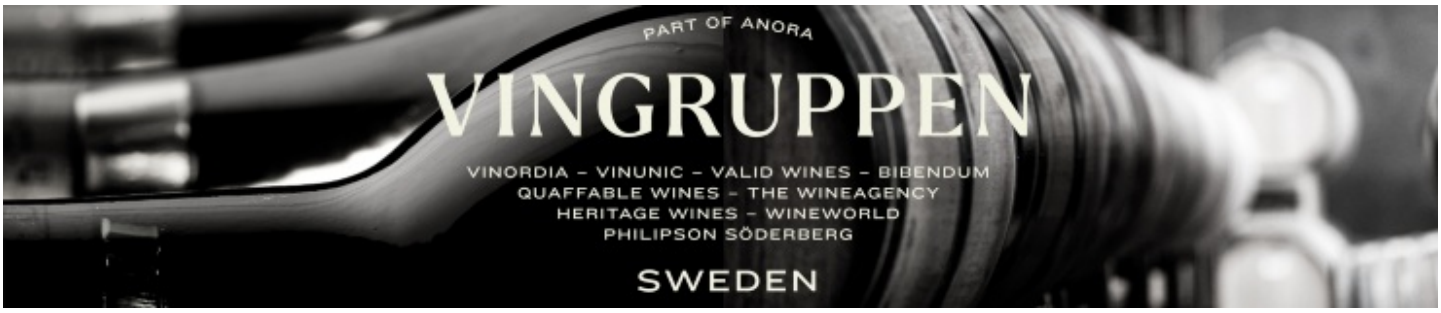


MERCUREY 1ER CRU CLOS DE MYGLANDS MONOPOLE 2022



Art. nr 1030518
Pris 369,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Domaine Faiveley
Ursprung Bourgogne, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Pinot Noir 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 6 g/l
Restsocker 0,8 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Inbjudande doft med toner av både mörka och röda bär och en nyans av rostade fat. Fylligt och generöst med silkiga tanniner och en harmonisk, lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna avstjälkades delvis innan de pressades. Överpumpning av vinet sker 2 gånger dagligen för att extrahera färg, smak och tanniner.

Lagring Vinet har lagrats i 15 månader på franska ekfat varav 30% var nya fat.

Passar till Serveras vid 14 - 16°C till eleganta kötträtter, exempelvis en helstekt oxfilé med ugnsrostade grönsaker och rödvinssky.

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.