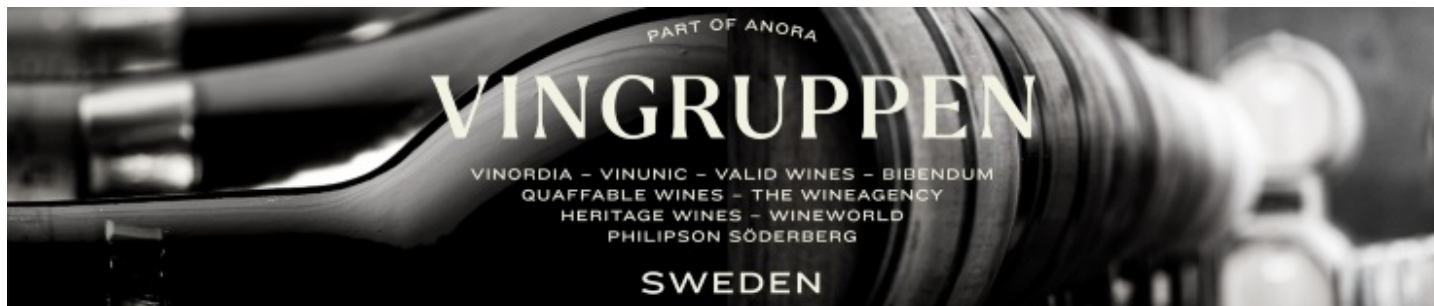




MERCUREY 1ER CRU LE CLOS DU ROY 2022

Art. nr 70129

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte Chalonnaise,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Djup, elegant doft med alla klassiska inslag av röda bär blandat med angenäm kryddighet och ekfatskaraktär. Medelfyllig, komplex och elegant smak i ursprungstypisk stil med snygg balans mellan frukt, kryddor, fat och en härlig tanninstruktur. Lång och harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna avstjälkas delvis före pressning. Andelen avstjälkade druvor varierar från årgång till årgång. Jäsning sker i 15-19 dagar och vinet överpumpas 2 gånger om dagen för att få fram rätt färg, aromer och tanniner från skalerna.

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

Passar till Serveras vid 14-16°C och passar bra till anka, fläskfilé eller lammkotletter.



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.