



MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE MONOPOLE 2024

Art. nr 92705

Pris 379,00 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%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Generös doft med inslag av hallon, jordgubbar, körsbär och ett diskret kryddigt inslag av fat. Fyllig smak med generös frukt, silkiga tanniner och en exceptionellt lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna plockades och sorterades för hand. De avstjälkades delvis före pressning, andelen varierar beroende på årgång och för denna årgång var det 15% hela klasar. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 10 dagar. De pressades ned i musten dagligen för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalerna. Vinet har lagrats 13-14 månader på franska ekfat varav 20-30% var nya fat och resterande 3-5 år gamla fat.

Lagring Vinet kan lagras 4-8 år.

Passar till Serveras vid 14-16°C i lite större vinkupor till rätter av fågel, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis rosastekt ankbröst med puylinser och kantareller, ugnstrostad pärlhöna med murklor, vårprimörer och Pommes Anna, en lättare variant av Coq au vin, fläskfilé eller fläskkotlett med Karl Johan, timjan och spetskål, kalventrecôte med kantareller, salvia och lätt sky eller rosastekt rådjursytterfilé med Karl Johan, rotselleri, puylinser och viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad timjandoftande portobello med puylinser, rotselleripuré, kantareller, rostad schalottenlök och lite Comté. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Cîteaux, Brillat-Savarin, Chaource, mild Époisses eller 12-18 månaders Comté. Lufta gärna vinet 45-60 minuter före servering.

Information Vinerna från La Framboisière har en väldigt distinkt karaktär av röd frukt och mineralitet.

