



## MEURSAULT 1ER CRU CHARMES 2024

**Art. nr** 1043750

**Pris** 1.149,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Faiveley

**Ursprung** Bourgogne, Côte de Beaune,

Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Komplex doft med inslag av vita blommor, vit frukt och hasselnötter. Fyllig och intensiv smak med en väldigt bra balans mellan frukt och syra. Lång harmonisk eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna skördades och sorterades för hand i september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ungefär 4 veckor i franska ekfat. Vinet har lagrats 17-18 månader på franska ekfat, varav knappt hälften var nya ekfat. Regelbunden båttonage.

**Lagring** Vinet kan lagras upp till 6 år.

**Passar till** Serveras vid 12-13°C till eleganta smakrika rätter av fisk, skaldjur eller kyckling, gärna med krämiga inslag, exempelvis halstrade kammusslor med smörig jordärtskockspuré, brynt yuzusmör, rostade mandlar och fräst spenat, smörstekt piggyvar med vitvinsås, svamp och kokt småpotatis eller en ugnsbakad majs kyckling med smörstekt svamp, lätt gräddsås och rostad potatis. Lufta gärna vinet 45-60 minuter 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 toppproducenterna 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 monolet 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.