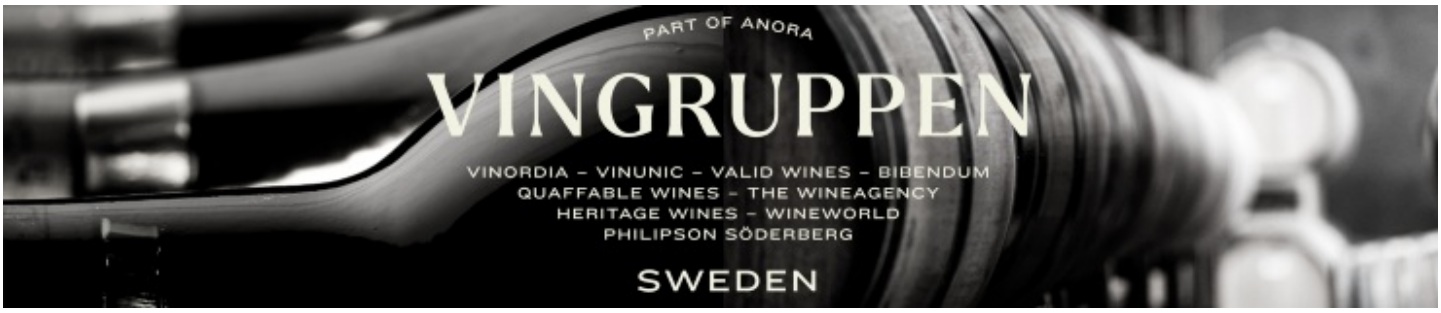

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2023

Art. nr 1042157
Pris 999,00 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 Inbjudande doft av citrus, exotiska frukter, päron, lime och hasselnötter. Torr, smakrik, mjuk och välbalanserad med en finstämd mineralitet. Mycket harmoniskt med en lång härlig eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 4 veckor i franska ekfat med regelbunden omrörning av jästfällningen. Vinet har lagrats med sin jästfällning 17-18 månader på franska ekfat varav knappt hälften är nya fat.

Passar till Serveras vid 12-14°C och till smakrika rätter av fisk, skaldjur eller fågel.

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.