

VINUNIC

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2019

Art. nr 1039405

Pris 2.699 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte de Nuits,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Charmes-Chambertin erbjuder en doft av röd frukt, kryddor och lite florala toner. Ett otroligt elegant vin med silkiga tanniner och vinet bör gärna mogna lite på flaska ett par år innan man avnjuter innehållet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand och avstjälkas helt före pressning. De pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i 19 dagar. Druvorna pressas ned i musten dagligen för att extrahera så mycket smak och färg som möjligt från skalerna.

Lagring Vinet har lagrats 16-18 månader i franska ekfat, varav 60% var nya fat och resterande var andragångsfyllda fat. Under gynnsamma förhållande kan vinet lagras upp till 25 år.

Passar till Serveras vid 16°C och passar bra till grillat kött, viltgryta, kanin och mogna ostar.

Omdömen

Wine Advocate 93-95p



Aromas of cassis, orange rind, smoked meats and loamy soil introduce Faiveley's 2019 Charmes-Chambertin Grand Cru, a medium to full-bodied, layered and demonstrative wine that's concentrated and succulent, with an ample core of ripe fruit framed by velvety tannins and lively acids. This is another especially fine cuvée this year.

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

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

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.