

VINUNIC

MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE MONOPOLE 2024

Art. nr 92705

Pris 399 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Côte Chalonaise,
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.



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.