

VINUNIC

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2020

Art. nr 1032702

Pris 1.299 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Privatimport

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 pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i 4 veckor i franska ekfat med regelbunden omrörning av jästfällningen.

Lagring 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 passar utmärkt till lax, gös i beurre blanc eller kyckling med murkelsås.

Information 2020 var en solig årgång, men ändå uppvisar vinerna en enorm fräschör. Skördeuttaget var lågt men kvaliteten enastående med perfekt mognad. Mycket bra årgång i Côte de Beaune.

Omdömen

Wine Advocate 92-94+

The 2020 Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain is excellent, mingling scents of citrus oil and peach with notions of freshly baked bread, hazelnuts and nutmeg. Medium to full-bodied, ample and layered, it's satiny but tensile, with a racy spine of acidity and a long, saline finish.



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.