



Latricières-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Faiveley

Pinot Noir in Vollendung

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir Cru aus dem Hause Faiveley verkörpert par excellence die Eleganz, die die Rebsorte in der Grand-Cru-Lage Latricières-Chambertin hervorbringen kann – es ist der südlichste der Weinberge von Gevrey-Chambertin. Der Latricières-Chambertin hat zwar nicht die rohe Kraft eines Gevrey, doch dafür hinterlässt seine verführerische Komplexität einen bleibenden Eindruck. Die Parzelle von Faiveley umfasst nur etwas mehr als 1 Hektar Rebfläche und ist in Ost-West-Richtung ausgerichtet. Die flachen, steinigen Böden, die reich an Kalkstein sind und mit einer feinen Schicht Kiesel überzogen sind, bilden ein sehr charakteristisches Terroir. Der Wein zeigt dementsprechend eine perfekte Balance zwischen der Mineralität des Clos de la Roche und der Tiefe des Chambertin – er ist sowohl salzig als auch blumig und offenbart mit großer Delikatesse alle subtilen Nuancen seiner einzigartigen Herkunft.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Faiveley
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1305722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Latricières-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Faiveley

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Parker 95-97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.