



www.amkanordic.com

Jaffelin Gevrey Chambertin VIEILLES VIGNES



Producent Maison Jaffelin
Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varunummer 5389901
Druva Pinot Noir

Alkoholhalt 13%
Sockerhalt 0,1 gram / liter

Storlek 750 ml
Antal/kolli 6
Förslutning Naturkork

Smakbeskrivning Elegant och smakrikt med inslag av röda och mörka bär, rostade ekfat och kryddor.
Lång eftersmak med väl integrerade tanniner.

Passar till Lamm, grillad kyckling och lagrade ostar.

Vinifikation Detta vin kommer från Gevrey-Chambertin i Côte d'Or, den första byn man kommer till söderifrån. De röda vinerna från Gevrey är fylliga och långlivade, ofta med en viss tanninstruktur. Druvorna skördas för hand och macererar i 3-4 veckor, för att extrahera färg och smak. Vinet lagras 16-18 månader på franska ekfat om 225 liter varav 40% nya, innan filtrering och buteljering.

Om producenten Jaffelin grundades år 1816 av bröderna Charles & Henri som båda var helt dedikerade till Bourgogne. De övertog snart de gamla vinkällarna under kyrkan i Beaune, där vin till biskopar och kardinaler vilat i århundraden.

I modern tid renoverades vinkällarna totalt 2004, nu med modern utrustning för vinframställning och ekfat för vinlagring.

Med tillgång till flertalet olika "crus" i Bourgogne är Jaffelins källare fyllda med viner från berömda vingårdar. Jaffelins viner är generellt sett rika på frukt och frisk naturlig syra.