



FAIVELEY

Bourgogne blanc Joseph Faiveley 2022

49,75\$

* Prix de détail suggéré


DOMAINE
FAIVELEY

 Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15359809
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	43.14\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
👉	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2,3
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 1825, le domaine Faiveley constitue une véritable entreprise familiale depuis de nombreuses générations. Les vins exceptionnels produits par la famille Faiveley représentent le fruit d'un profond respect pour l'environnement et d'un grand souci du détail, et ce, dans tous les aspects du processus de vinification. Le domaine Faiveley est situé en France, au cœur de la Bourgogne viticole, entre Dijon et Beaune, à Nuits-Saint-Georges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin blanc qui a vieilli dans les caves à Nuits Saint Georges. Couleur jaune verdâtre pâle brillante. Le très joli nez expressif dégage des senteurs de fleurs blanches. L'attaque est franche et généreuse. Ce vin équilibré en bouche présente un bon volume et une persistance aromatique et gustative assez exceptionnelle pour un Bourgogne blanc.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal