Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657

FAIVELEY

50,75$
* Prix de détail suggéré

Mercurey Vieilles Vignes 2021

Durable

Code produit	13846161
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	44.15$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	Mercurey
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,8
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Chêne français (10% neuf)
Durée de vieillissement	12 mois

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

Les vieilles vignes ont plus de trente ans et donnent un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle, révélant fidèlement les terroirs de Mercurey.
En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de petits fruits rouges bien mûrs accompagnées d'une touche vanillée. Ce vin d'une grande intensité aromatique est particulièrement délicat, structuré par des tanins soyeux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Mercurey est l'un des plus grande commune viticole de Bourgogne avec plus de 600 ha de vignes. Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). La parcelle de laquelle proviennent les baies de cette cuvée a été planté en 1962, 1978 et 1981 sur des sols argilo-calcaires exposition sud-est.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

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

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

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montérégie, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657

Les raisins sont coupés et triés à la main. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arôm...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Notre Mercurey "Vieilles Vignes" est un assemblage de 20 parcelles différentes, majoritairement de sols calcaires. Ces vignes âgées de plus de trente ans donnent naissance à un vin d'une intensité aromatique exceptionnelle, révélant fidèlement les terroirs de Mercurey.

DOMAINE FAIVELEY

3 351004 752110

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
Montérégie, 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