



FAIVELEY

68,50\$

* Prix de détail suggéré

Mercurey 1er cru Clos les Myglands 2021



Durable

	Code produit	147959
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	59.60\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte Chalonnaise
	Appellation	Mercurey
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français (dont 30% de fûts neufs)
	Durée de vieillissement	15 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

Le nez développe des arômes de fruits noirs et rouges accompagnés de notes boisées et fumées. On retrouve en bouche ces saveurs gourmandes de fruit. Le vin présente une belle amplitude avec des tanins de velours. L'ensemble se combine harmonieusement pour offrir un vin soyeux et chaleureux. 2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 25 jours de cuvaïson, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin est soutiré et mis en bouteille par gravité, sans ajout de sulfites. Le vin est doux du marc pour le vin de la région de la Côte d'Or.

SYLVAIN GUILBAULT
(430) 275-1346

LEA FIGOLI
(430) 822-1363

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801

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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657
presse d'une grande pureté. Pendant 15 moi...




DOMAINE
FAIVELEY



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
Monterégie, 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