

FAIVELEY

Bourgogne Ladoix Les Marnes Blanches 2019

61,25\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15004653
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	53.22\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📋	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Côte de Beaune
📍	Appellation	Ladoix
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🕒	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

Jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez révèle des arômes frais et floraux et une touche de brioche. La bouche est riche et puissante avec des notes grillées et une agréable fraîcheur. Un vin vif et direct avec une excellente tension.

Servir avec plateau de fruits de mer, truite en croûte d'amande, fromage de chèvre. Servir à 12 à 14°C

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont vendangés et triés à la main. Les moûts sont extraits à l'aide d'un pressoir pneumatique avant d'être débourbés. La vinification dure 4 semaines et s'effectue majoritairement en barriques de chêne français (dont moins d'un tiers de fûts neufs) dans nos chais à température et hygrométrie constantes et naturelles. Le vin est élevé en barriques pendant 12 mois durant lesquels il est bâtonné régulièrement afin de maintenir les lies en contact avec le vin. Il en r...

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



- 93 Points -
James Suckling

15.5
La Revue des vins de
France