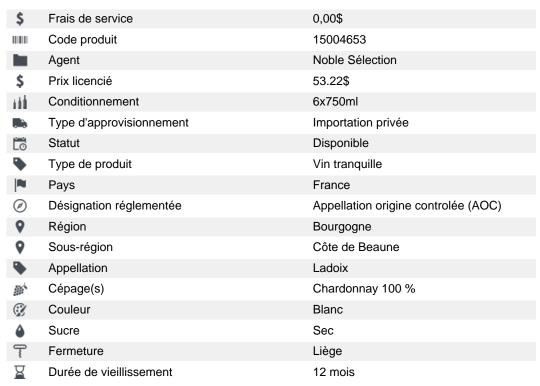


## **FAIVELEY**

**61,25\$**\* Prix de détail suggéré

## Bourgogne Ladoix Les Marnes Blanches 2022







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 sprophartayers a wint ll en r...

(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

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal





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