



FAIVELEY

50,75\$

* Prix de détail suggéré

Mercurey Vieilles Vignes 2021



	Code produit	13846161
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	44.15\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (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 cépages de ce vin a été planté en 1962-1978 et 1984 sur des sols argilo-calcaires de direction sud-est. Sud-Laurentides & Outaouais

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346

Est du Québec

LEA FIGOLI

(450) 822-1363

Centre du Québec

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801

Montréal

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

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 arômes...

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.



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