

FAIVELEY

141,50\$

* Prix de détail suggéré

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux Saint-Jacques" 2017

 Durable

	Code produit	14023490
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	123.11\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Appellation	Gevrey-Chambertin
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fûts de chêne français (40 à 50 % neufs et 50 à 60 % de 2 vins)
	Durée de vieillissement	16 mois
	À boire	15 à 20 ans

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

La robe est rubis profond. Ce vin offre un très beau nez intense de petits fruits noirs. C'est un vin puissant, chaleureux, concentré, à l'intensité aromatique remarquable. Ses tanins sont agréables et la finale est persistante sur des notes de cuir.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les grappes sont ensuite éraflées et de la vendange entière est sélectionnée selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins couleur, tanins ainsi que sucre. Les vendanges ont lieu à la fin de l'été, entre fin août et début septembre.

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

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

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



que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique est terminée. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté.



89-91
Vinous



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