



FAIVELEY

Gevrey-Chambertin 1er cru les Cazetiers 2017

141,75\$

* Prix de détail suggéré

Durable

	Code produit	14024732
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	123.32\$
	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 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

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. Le nez est intense et complexe : des arômes de fruits rouges se mêlent à des notes grillées et de torréfaction. La bouche est ample et généreuse, la matière est ferme avec des tanins bien présents. Ce vin puissant présente une structure soyeuse et une magnifique persistance.

Accords Magrets de canard aux baies de cassis, sauté de lapin aux pruneaux

Température 14°C à 16°C

Potentiel de garde 15 à 20 ans

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont cueillis et triés à la main. Les grappes sont effectuées à l'éraflage et de la vendange. Les vendanges sont effectuées selon le stade de maturité des raisins. Les raisins sont cueillis à l'apogée de leur maturité. Les raisins sont cueillis à l'apogée de leur maturité. Les raisins sont cueillis à l'apogée de leur maturité.

SYLVAIN BOURG

(450) 275-1346

Gestionnaire des Ventes

LÉA FIGOLI

(450) 822-1363

Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKJUS

(514) 346-2801

Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

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



tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation s'achève. 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. Pendant 16 mois, nos vins ...

ENO
PHILIA
CONNEXION



- 94 Points -
La Revue des vins de France

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
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