

FAIVELEY

49,00\$

* Prix de détail suggéré

Ladoix Blanc 2016

 Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14662355
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	42.41\$
🏭	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
📦	Type de vieillissement	Fûts
🕒	Durée de vieillissement	12 mois
🍷	À boire	Potentiel de garde de 4 à 6 ans. Peut également être dégusté dès maintenant.

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

Robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, aux arômes frais et floraux s'ajoute un accent brioché et gourmand. Le vin est puissant en bouche, avec des arômes de pain grillé et une très belle fraîcheur. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension.

Accords : Plateau de fruits de mer. Truite aux amandes. Fromages de chèvre
Température de service : 12°C à 14°C

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont soigneusement triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouillé pendant 4 semaines, la vinification s'accomplit majoritairement en fûts de chêne français (dont Ouest-de-Ille, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais).

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
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

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



moins d'un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 12 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité ...



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