



FAIVELEY

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Damodes 2018

124,00\$

* Prix de détail suggéré

Durable

	Code produit	14557942
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	107.88\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Appellation	Nuits-Saint-Georges
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français
	Durée de vieillissement	16 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

Belle robe rubis profond. Le nez expressif s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, d'épices et des nuances grillées et torréfiées. L'attaque en bouche est tout en finesse, le vin est élégant avec des saveurs de moka et des notes florales.

NOTES SUR LE PRODUIT

La dénomination "Les Damodes" ferait référence à des druidesses établies en ce lieu. Cette vigne plantée en altitude sur la Côte de Nuits, à Nuits-Saint-Georges, produit un vin très minéral et complexe, avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges et de fruits jaunes.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LEA RICOLLI
(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

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



Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins a...



- 16 Points -
Jancis Robinson

16.5
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
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