



FAIVELEY

Clos de Vougeot Grand cru 2016

298,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14557985
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	259.91\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Nuits
	Appellation	Clos de Vougeot
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français
	Durée de vieillissement	16 à 18 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

La robe est rubis soutenu. Au nez s'exprime un bouquet complexe d'arômes floraux (rose, violette) et fruités, auxquels s'ajoutent quelques discrètes notes boisées. L'attaque en bouche est ronde et les tanins expriment ensuite leur puissance. Bien structuré, corpulent et d'une bonne longueur, ce vin est un digne représentant de ce grand cru renommé.

NOTES SUR LE PRODUIT

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 ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est clarifié et filtré. Les vins sont élevés en fût de chêne français pendant 16 à 18 mois. Le vin est mis en bouteille en septembre.

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
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
d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos ...




DOMAINE
FAIVELEY



- 94 Points -
Vinous

- 92 Points -
Wine Advocate



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